



# LET'S COOK IN DUTCH

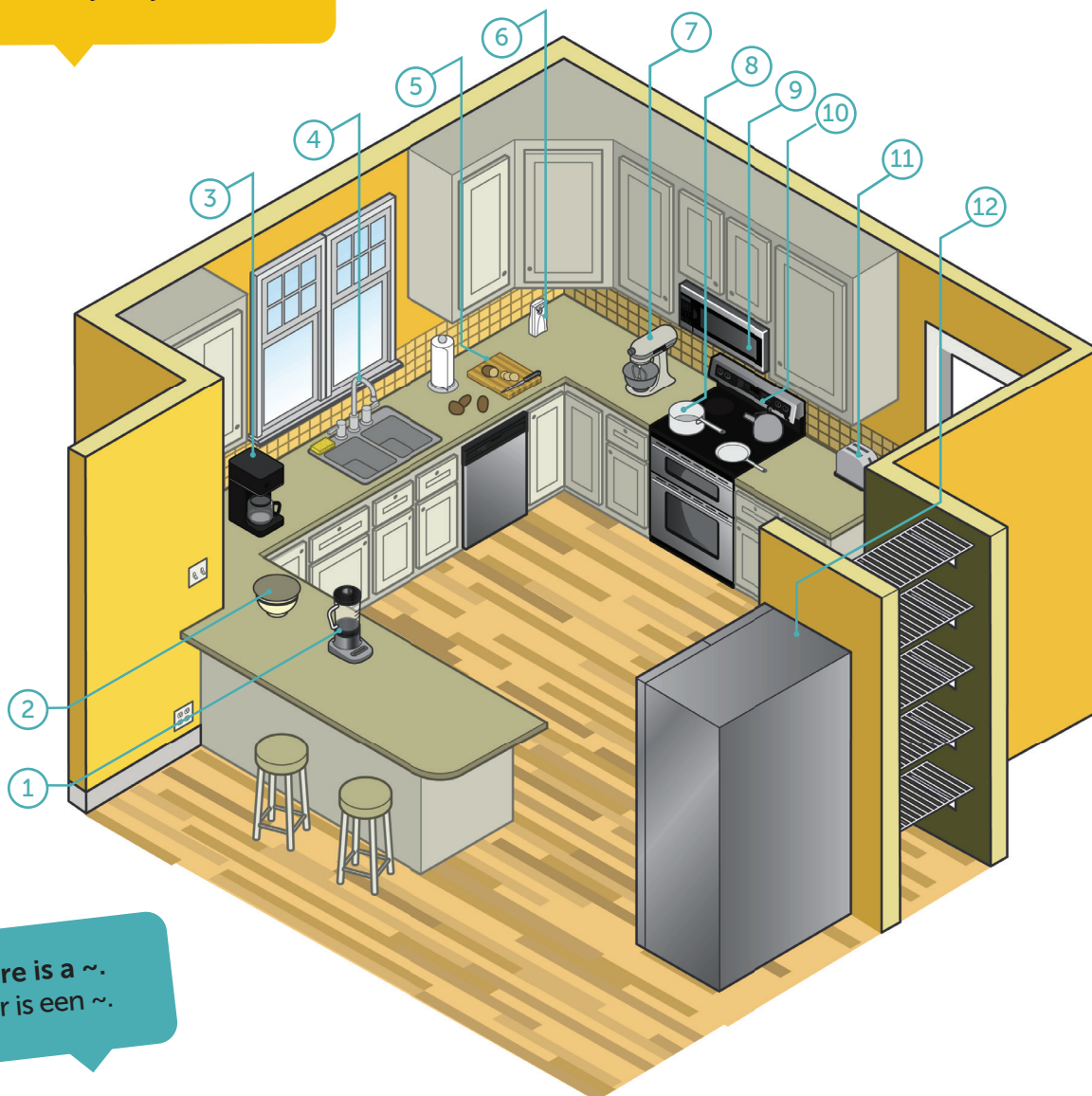
## Conversation Cheat Sheet

Create Your  
FREE Account

CLICK 

### KITCHEN

What is in your kitchen?  
Wat vind je in je keuken ?



There is a ~.  
Er is een ~.

**1. blender**  
blender

**2. bowl**  
kom

**3. coffeemaker**  
koffiezetapparaat

**4. sink**  
gootsteen

**5. cutting board**  
snijplank

**6. timer**  
kookwekker

**7. electric mixer**  
electrische mixer

**8. pot**  
pan

**9. microwave oven**  
magnetron

**10. stove**  
fornuis

**11. toaster**  
tosti-apparaat

**12. refrigerator**  
koelkast

Reading a Recipe

**Ingredients**  
ingrediënten

Please add ~ .

Voeg ~ toe.

I need ~ for this recipe.

Ik heb voor dit recept ~nodig.



• **a pinch of salt**  
een snufje zoet

• **200 ml of milk**  
200 ml melk

• **black pepper to taste**  
zwarte peper naar smaak

• **300 g of sugar**  
300 g suiker

• **1 cup of flour**  
een kopje bloem

• **3 tablespoons of oil**  
3 eetlepels olie

• **2 eggs**  
2 eieren

• **1 teaspoon of butter**  
1 theelepel boter

Must-Know Verbs for the Kitchen



**stir**  
roeren



**slice**  
in plakjes snijden



**grill**  
grillen



**add**  
toevoegen



**chop**  
hakken



**peel**  
schillen



**beat**  
kloppen



**mix**  
mixen

Reading Recipe Directions

Thinly slice the onions.

Snij de uien in dunne plakjes.

Beat the egg whites.

Klop de eiwitten stijf.

Blend it until smooth.

Meng tot het zacht is.

Preheat the oven.

Verwarm de oven voor.

Add the mixture to the cream.

Voeg het mengsel toe aan de room.

Let it simmer for 30 minutes.

Laat het 30 minuten sudderen.