

**Waar letten we op?**

# Recept kokoskoekjes

*Op de eerste foto staan alle benodigde ingrediënten en hulpmiddelen.*

## Ingrediënten:

- 100 gram geraspte kokosnoot
- 100 gram bloedsuiker
- 2 eiwitten

## Hulpmiddelen:

- een pannetje
- 2 theelepels
- aluminiumfolie of bakpapier
- fornuis
- oven



*Maak duidelijke en scherpe foto's. Vermijd in te zoomen, maar ga dichterbij het onderwerp.*



*Kijk telkens even na of de foto scherp is.*

1. Doe de bloedsuiker in het pannetje.

2. Voeg twee eiwitten toe.

*Besprek met de kok welke stappen hij zet. Bij elke stap hoort een foto en een tekst.*

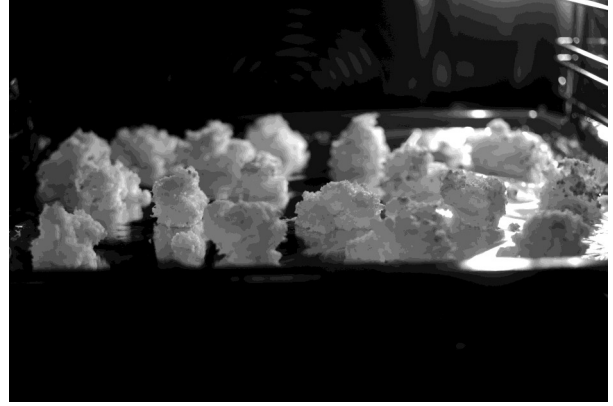
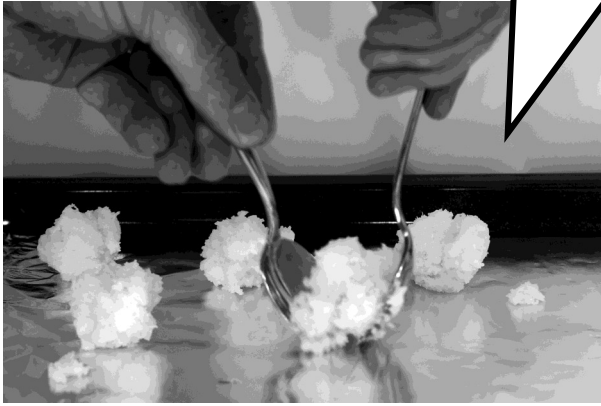


3. Meng de suiker en de eiwitten op een zacht vuurtje tot de massa kleeft.

4. Voeg de geraspte kokosnoot toe.

## Recept kokoskoekjes

*Laat duidelijk zien wat de kok doet.*



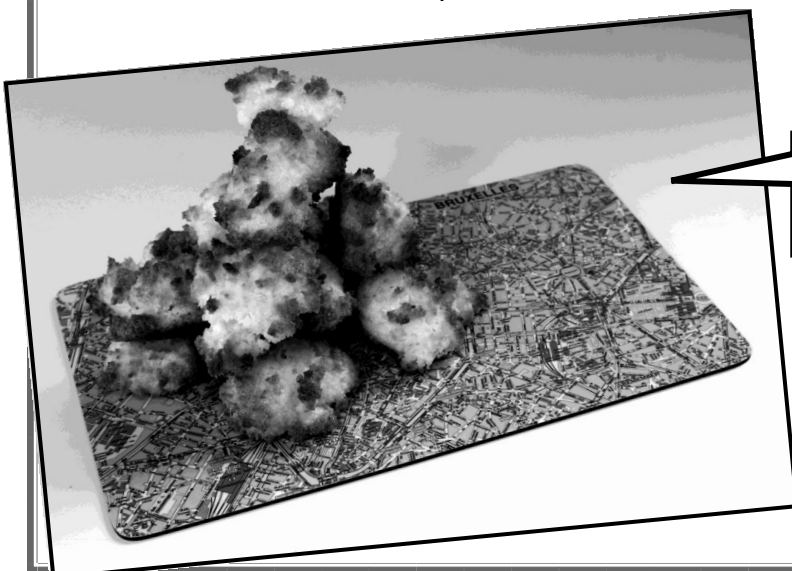
5. Leg een vel folie op een bakplaat. Leg met behulp van twee lepeltjes kleine hoopjes op de folie.

6. Bak de kokoskoekjes in de oven op 180 graden gedurende 10 minuten.



*Maak voldoende foto's zodat de kok kan kiezen.*

7. Laat ze afkoelen en maak een mooie presentatie.



*Op de laatste foto staat het eindproduct.*

# Smakelijk!