



# Stappenplan Ui snipperen

In dit stappenplan leer je hoe je een ui vakkundig snippert, een basisvaardigheid in de keuken die bijdraagt aan de voorbereiding van talloze gerechten.

## Benodigheden

- Snijplank (bij voorkeur groen)
- Mes
- Kom
- Uien

## Snipperen?!

Een ui snipperen betekent dat je de ui in hele kleine stukjes snijdt. Deze techniek wordt 'snipperen' genoemd omdat de stukjes zo fijn zijn als snippers, bijna alsof je papier in kleine stukjes zou knippen.

Het is handig om een ui te snipperen als je wilt dat de smaak van de ui goed mengt met andere ingrediënten in een gerecht, zoals in sauzen of soepen. Door de ui fijn te snipperen, wordt de smaak subtieler en verspreidt deze zich gelijkmatiger door het gerecht.



### Was je handen.

- Maak je handen nat met water.
- Neem genoeg zeep voor beide handen.
- Wrijf de zeep goed in, ook tussen je vingers en tot aan de polsen.
- Spoel je handen **20 seconden** af.
- Droog je handen goed af, vergeet hierbij niet de huid tussen de vingers.

Check het stappenplan [Handen wassen](#) voor een uitgebreide uitleg.



### Werkplek voorbereiden.

- Verzamel alle benodigheden.
- Zorg voor een opgeruimde werkplek.
- Doe sieraden zoals ringen en loshangende armbandjes af.
- Doe een keukenschort om.
- Heb je lang haar? Draag dan een haarnetje.



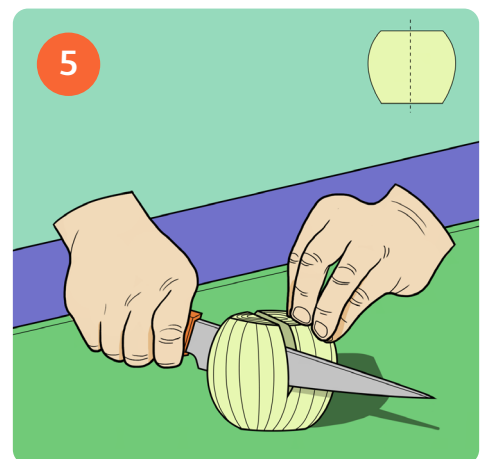
### Ui schillen.

- Schil de ui.
- Gooi de schil van de ui weg.



### Topjes en uitlopers verwijderen.

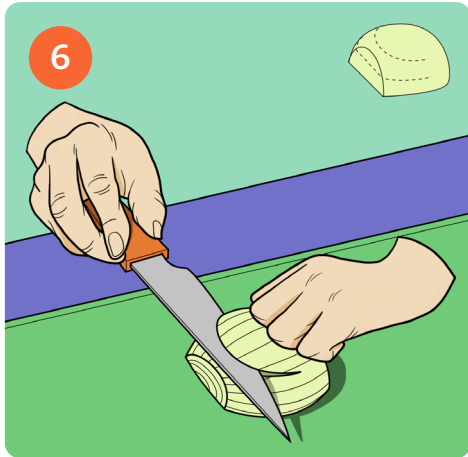
- Vouw je vingerkootjes naar binnen bij het snijden en houd je duim en pink achter de andere vingers.
- Zorg er ook voor dat je het mes niet hoger optilt dan je vingers. Op deze manier kun je niet in je vingers snijden.
- Haal aan beide kanten de topjes van de ui.
- Verwijder ook eventuele uitlopers.
- Laat de harde wortel zitten.



### Ui doormidden snijden.

- Snij de ui door de wortel doormidden.
- Let hierbij ook op de manier waarop je het mes vasthoudt.

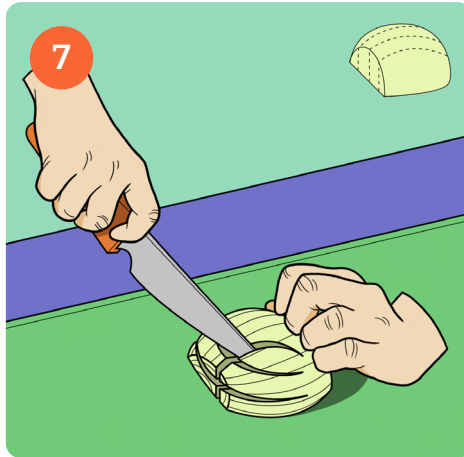




### Horizontaal insnijden.

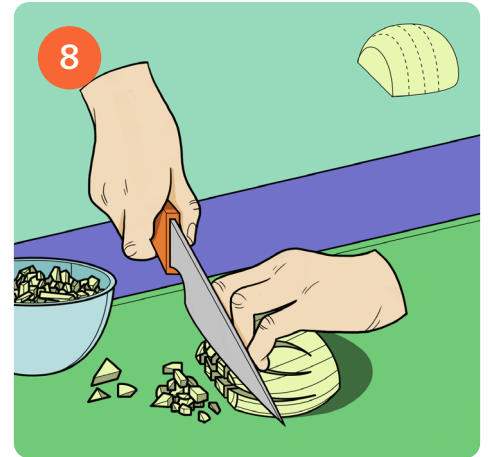
- Pak een helft van de ui en leg deze met de platte kant op je snijplank.
- Snij de ui horizontaal twee of drie keer in.

**⚠ Let op!** Insnijden en niet helemaal erdoorheen.



### Verticaal insnijden.

- Snij nu de ui verticaal in.
- Hier ook weer niet helemaal erdoorheen.



### Blokjes snijden.

- Snij nu de ui verticaal door zodat je kleine blokjes krijgt.
- Doe de gesnipperde ui in de kom.



### Klaar en opruimen.

- Ruim alle spullen en je werkplek op.
- Was je handen (zie stap 1).

