



Wat is een signaalwoord van tegenstelling?

Signaalwoorden van **tegenstelling** geven een tegenstelling aan.

- Bv. maar → Hij lijkt jong, **maar** hij is oud.
 in tegenstelling tot → **In tegenstelling tot** jou maakte ik mijn huiswerk.
 echter → Ik liep goed, iemand anders liep **echter** beter.



Wat is een signaalwoord van voorbeeld?

Signaalwoorden van **voorbeeld** kondigen aan dat er voorbeelden volgen.

- Bv. zoals → Hij stapt **zoals** zijn vader.
 bijvoorbeeld → Fruit is **bijvoorbeeld**: een appel, een peer ...



Wat is een signaalwoord van voorwaarde?

Signaalwoorden van **voorwaarde** kondigen aan dat er eerst aan een bepaalde voorwaarde moet worden voldaan voor de volgende stap kan worden gezet.

- Bv. Mag ik gaan spelen? → **Als** je kamer opgeruimd is.
 Mag ik televisie kijken? → **Mits** je tanden geпоetst zijn.
 Je mag niet op de computer. → **Tenzij** je klaar bent met je huiswerk.

maar – omdat – als – nadat – bovendien

Asperges

Asperges zijn een groente waarvan we de stengels opeten. Ze bestaan in drie kleuren: wit, groen en paars. De meeste kleine kinderen houden er niet van _____ ze een rare smaak hebben. _____ asperges zijn erg gezond omdat ze veel vitamines bevatten. _____ houden ze je bloed zuiver.

Het nadeel aan asperges is dat je urine stinkt _____ je ze gegeten hebt. Dat komt omdat er een zwavelachtige stof in zit: asparaguzinezuur. Die stof komt pas vrij _____ de groente verteerd is en geeft een vieze geur af.

STAP 1: Vermaal de garnalen.

Pel de garnalen en doe ze daarna in de keukenrobot.

STAP 2: Maak het deeg.

Roer de vermalen garnalen door het meel en het water. Voeg een snufje zout toe. Snijd de knoflook fijn en voeg die bij het mengsel. Roer alles goed door elkaar en kneed er deeg van. Rol het deeg in een lange rol en verpak het bijvoorbeeld in aluminiumfolie.

STAP 3: Stoom het deeg.

Leg het deeg in de rijststomer, maar let erop dat je het er na twee uur uit haalt.

STAP 4: Droog het deeg.

Snijd het deeg in hele dunne plakjes en laat het drogen. Zet de oven op 70 graden. Het drogen duurt 10 tot 12 uur. Je kunt na verloop van tijd eventueel één stukje kroepoek proberen. Als het nog te taai is, dan moet het nog langer drogen.

STAP 5: Frituur de kroepoek.

Frituur de kroepoek in de frituurpan op 180 graden. Doe er telkens een paar plakjes per keer in, zodat ze niet aan elkaar gaan kleven. Bak de plakjes goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier

De wortel van maniok - tapioca



Als ... dan

maar

omdat

bijvoorbeeld



1

Bij maniok denken we aan de Afrikaanse keuken, _____ ook onze keuken gebruikt een deel van die plant.



2

Van de wortel van de maniokplant maken wij _____ kroepoek.



3

Tapiocameel dat gemaakt wordt van maniok gebruiken wij bij diëten, _____ je er niet dik van wordt.



4

Maniok is gevaarlijk. _____ je de wortel niet op een speciale manier kookt, _____ is het een gevaarlijk gif.



Als ... dan

maar

omdat

bijvoorbeeld



1

Bij maniok denken we aan de Afrikaanse keuken, _____ ook onze keuken gebruikt een deel van die plant.



2

Van de wortel van de maniokplant maken wij _____ kroepoek.



3

Tapiocameel dat gemaakt wordt van maniok gebruiken wij bij diëten, _____ je er niet dik van wordt.



4

Maniok is gevaarlijk. _____ je de wortel niet op een speciale manier kookt, _____ is het een gevaarlijk gif.