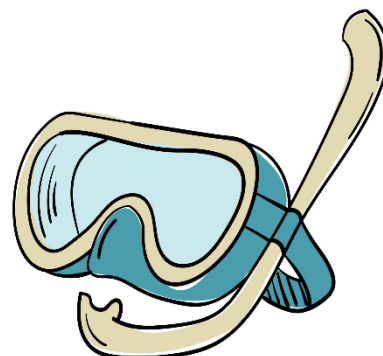


# Uien snijden zonder huilen - de 3 October-manier

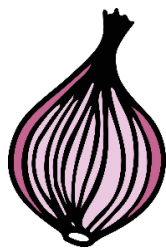
Vorbereiding om niet te huilen:

- Leg de uien een half uur voor het snijden in de koelkast
- Kook de uien even kort, als ze niet rauw verwerkt worden
- Zet een snorkel of skibril op!
- Zet een ventilator naast je en blaas de lucht van het gezicht af



Het snijden:

## Stap 1



Normaliter zou je het kontje van de ui snijden, toch? Niet meer doen. Laat het kontje aan de ui zitten: dit zorgt dat de ui op z'n plek blijft als je hem in stukjes snijdt.

Snijd de ui door de helft, dan kun je hem plat neerleggen op de snijplank.

## Stap 2

Maak sneetjes tot aan de wortel, maar snijd deze niet door. Probeer ze zo smal mogelijk te houden, dan krijg je de dunste uiensnippers.



## Stap 3

Snijd de ui vervolgens ook in de breedte door tot aan de wortel. Doe dit twee keer onder elkaar. Op die manier krijg je hele fijne snippers.

## Stap 4

Snijd de ui nu net zoals je normaal doet en je zal zien dat de ui in hele kleine snippers uiteenvalt. Snijd tot aan de wortel en probeer zo min mogelijk ui te verspillen.