

Dag 4, Puzzel 3

Masterchef



Snij wortel, selderij, en ui eerst julienne, draai 90 graden en snij ze dan A=....., wat resulteert in wat ze in de Franse keuken een B=..... noemen.

Bak fijngesneden pancetta in een pan en voeg daarna de groenten toe en laat een poosje stoven. Daarna kan onder constant roeren het gehakt worden toegevoegd.

Voeg wijn en tomatensaus of tomatenpuree toe en laat de saus 2 uur wellen. Daarna beetje bij beetje de melk toevoegen en op smaak brengen met peper en zout.

Dit is natuurlijk het traditionele recept van C=.....saus zoals in de jaren 80 beschreven in de Accademia D=.....

Nog traditioneler is de versie zonder E=....., wat waarschijnlijk pas rond de 19e eeuw aan het gerecht werd toegevoegd.

Hak nu de ingrediënten in stukjes ter grote van letters. Doe ze in een kom en roer tot de volgende volgorde (als ware het lettervermicelli)

A[2]E[2]A[4]B[3]E[5]C[7]B[4]E[1]A[7]D[9]A[5]C[4]
A[3]D[2]E[4]B[2]A[0]B[0]D[15]C[4]D[20]D[5]D[19]

Puzzelcode:
yV511TGh94

Deze puzzel is onderdeel van het puzzelspel Pandora van I.C.T.S.V. Inter-Actief dat plaatsvindt van 12 t/m 16 mei. Gelieve deze puzzel te laten hangen; de puzzels worden binnen een dag weer opgehaald. Voor vragen: www.heisteria.nl