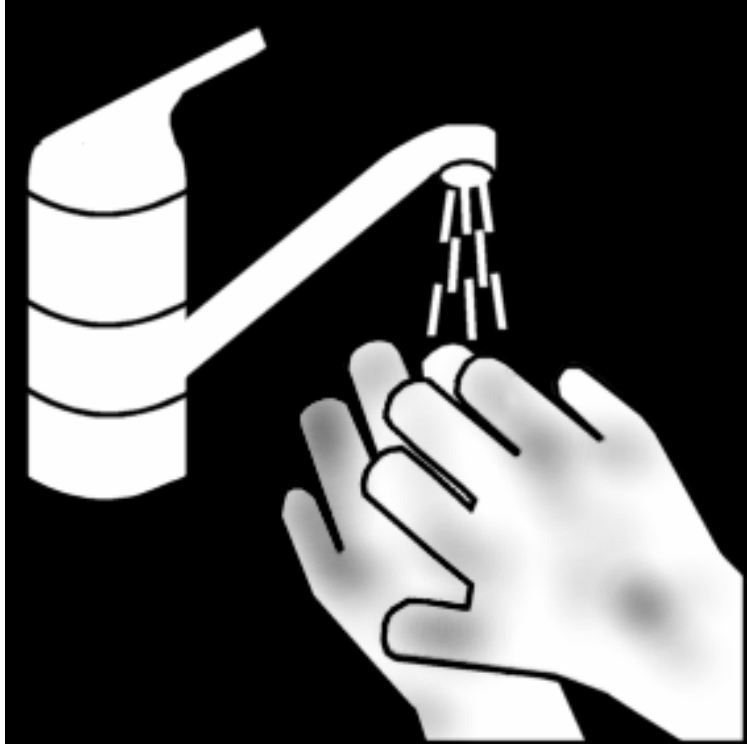


# Kleurige Groentensoep

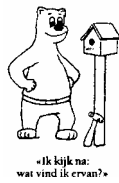
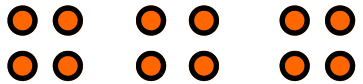




**!! Verdeel de soep over de soepkommetjes**

**SMAKELIJK !!!**

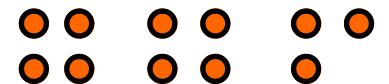




«Ik kijk na:  
wat vind ik ervan?»



**Voeg als laatste de macaroni lettertjes toe.**



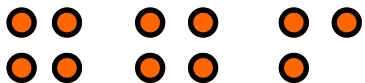


## Ingrediënten

- 1 dunne prei
- 2 worteltjes
- 1 kleine rode of gele paprika
- 100 gram broccoli
- 1 bouillonblokje
- 3 takjes selder
- peper en zout
- macaroni lettertjes

## Kookmateriaal

- zeef
- snijplank
- mixer
- maatbeker
- eetlepel, pollepel en houten lepel
- dunschiller
- snijmes
- soeplepel
- kookpot
- kookplaat
- soepkommetjes





Voeg wat peper en zout toe.



**! Mix de soep.  
Hou de kookpot stevig vast.**

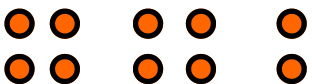




**! Snij het wortelgedeelte en de groene uiteinden van de prei af. Snij de prei in smalle ringen.**

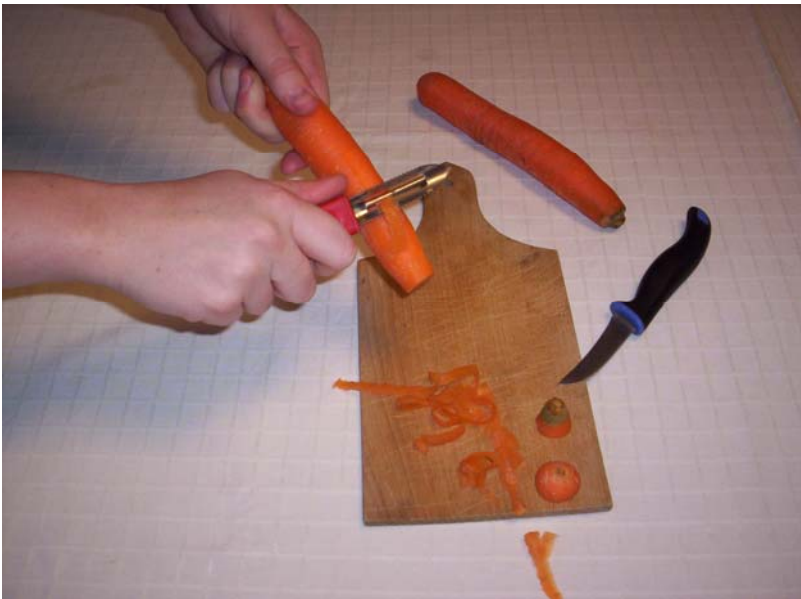


**Doe de preiringen in de zeef.**

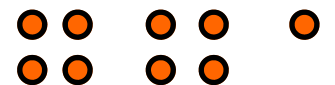




**! Doe de groenten in het water.**



**! Roer met de houten lepel door de groenten.  
Kook de groenten een 20-tal minuten.**



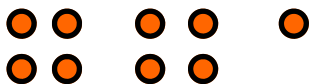
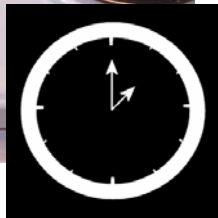




**Was de prei onder stromend water tot het zand er uit is.**



**! Snij van de worteltjes het groene uiteinde en de wortelpunten af.  
Schraap de worteltjes.**





**Meet één liter water af.**



**Doe het water in de kookpot samen met het bouillonblokje.**



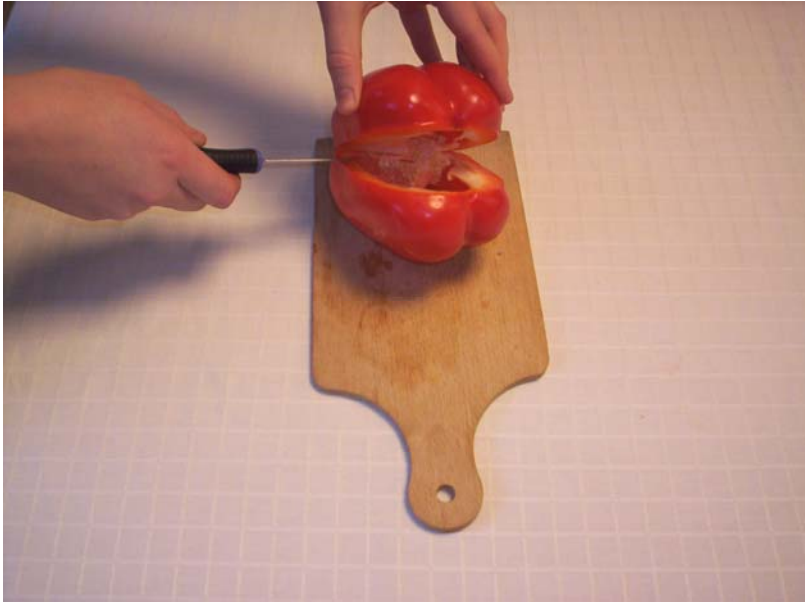


**! Snij de worteltjes in plakjes en halveer ze nog eens.**



**Spoel de paprika onder stromend water.**





**Was de takjes selder onder stromend water.**



**! Snij de takjes selder in kleine stukjes.**





**! Halveer de paprika.**



**! Verwijder de steel en de zaadjes.**

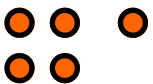




**Doe de stukjes broccoli in een zeef.**



**Spoel de stukjes broccoli af onder stromend water.**





**! Snij de paprika in smalle reepjes.**



**! Snij de stronk van de broccoli af. En snij de kruin in stukjes.**

