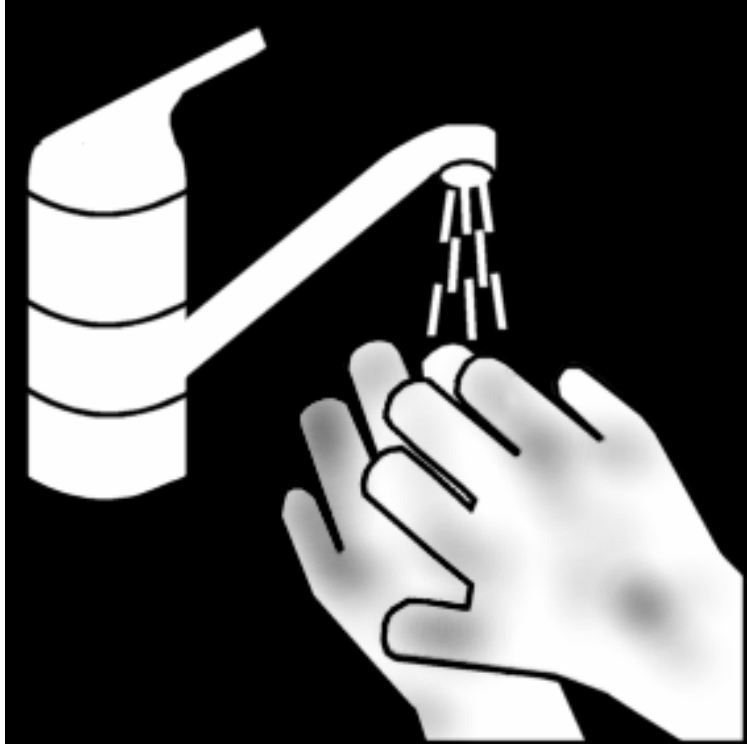


komkommersoep





Klaar ?

SMAKELIJK !!!



«Hoe ga ik het doen?
Ik maak een plan.»





«Ik kijk na:
wat vind ik ervan?»



Meng de tomatenpuree en het water tot een tomatensapje.



Laat in elke soeptas (of bord) enkele druppeltjes van het tomatensapje vallen.





Ingrediënten

- 1 grote komkommer
- 1 kleine ui (vooraf geschild)
- (braad)boter
- 3/4 liter water
- 1 bouillonblokje
- 10 cl magere melk
- 1 klein blikje tomatenpuree



Kookmateriaal

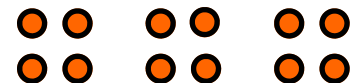
- snijplankjes
- messen (of dunschillers)
- diepe kom/pan
- kookplaat
- maatbeker
- mixer
- lepels
- diepe borden (of soeptassen)
- pollepel
- blikopener





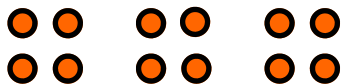
Doe 1 eetlepel water in een tas.

Voeg daarbij 1 eetlepel tomatenpuree.



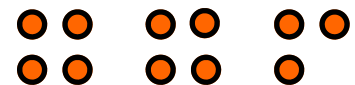


! Schil de komkommer (met mes of dunschiller)





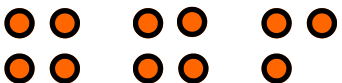
**! Open het blikje
tomatenpuree.**





! Snij de komkommer in plakjes van 1 cm.

! Snij de ui in kleine partjes.



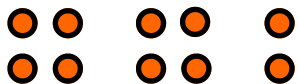


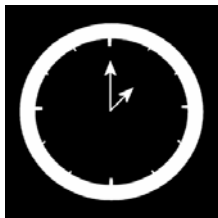
! Schep de soep in de soeptassen (of borden).





! Smelt een klompje boter in de diepe pan (of kom).





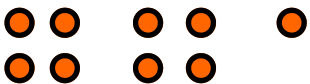
Neem 10 cl magere melk.

! Voeg de melk bij de soep en roer nog eventjes.





**! Doe de uisnippers in de pan (of kom).
Laat ze een drietal minuten sudderen.**





**! Mix de soep.
Hou de pan (of kom) stevig
vast.**





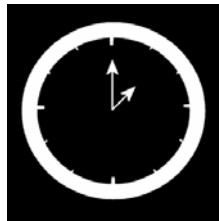
! Doe de schijfjes komkommer in de pan (of kom).





**! Doe het bouillonsopje bij de komkommers en uien in de pan (of diepe kom).
Laat de soep een tiental minuten koken.**





**Verkruimel het bouillonblokje
in het water.**

