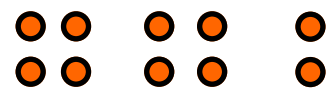


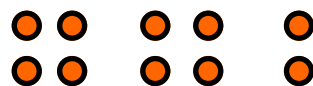
Verse pompoensoep met croutons





Klaar?

Smakelijk!!!



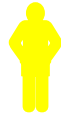
Ingrediënten

- ♦ 1 pompoen
- ♦ 6 stengels prei
- ♦ 3 uien
- ♦ 6 wortelen
- ♦ 6 sneden brood
- ♦ braadboter
- ♦ 2 liter water
- ♦ groentebouillon



Kookmateriaal

- 1 grote kookpot
- 1 kookplaat
- 1 pan
- 1 mixer
- 1 groot mes
- 4 mesjes
- 4 snijplankjes
- 1 soeplepel
- 1 beker
- 2 vergieten



Draai de stukjes brood eens om.

Voeg stukjes brood toe aan de soep.



Ingrediënten voor 20 kleuters.



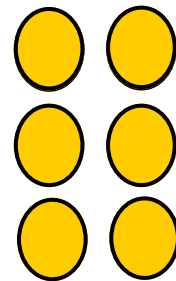
Schil de wortels met een
dunschiller.



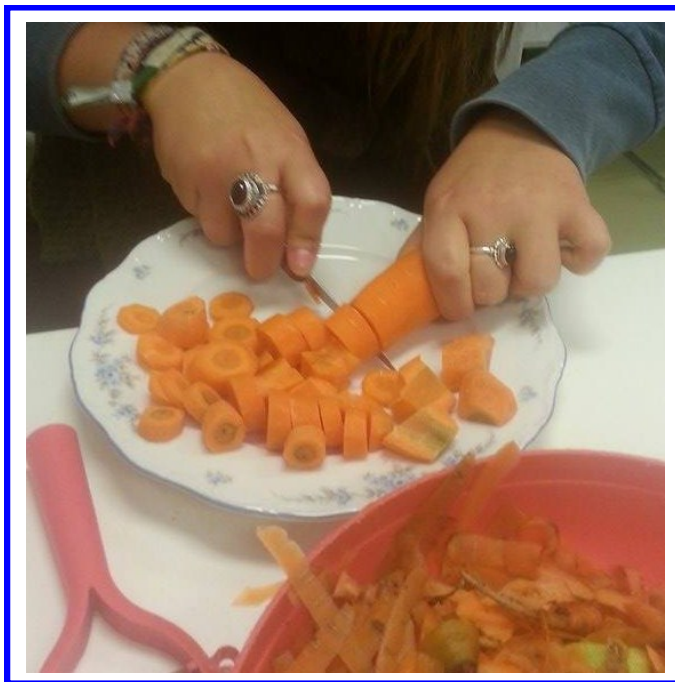
Snij de wortel in schijfjes.



Doe de boter in de pan.



Leg de stukjes brood in de pan, als de boter gesmolten is.

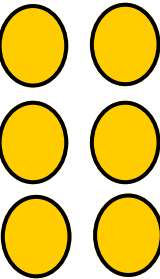


«Ik doe mijn werk.»

Snij de pompoen in twee.



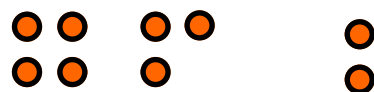
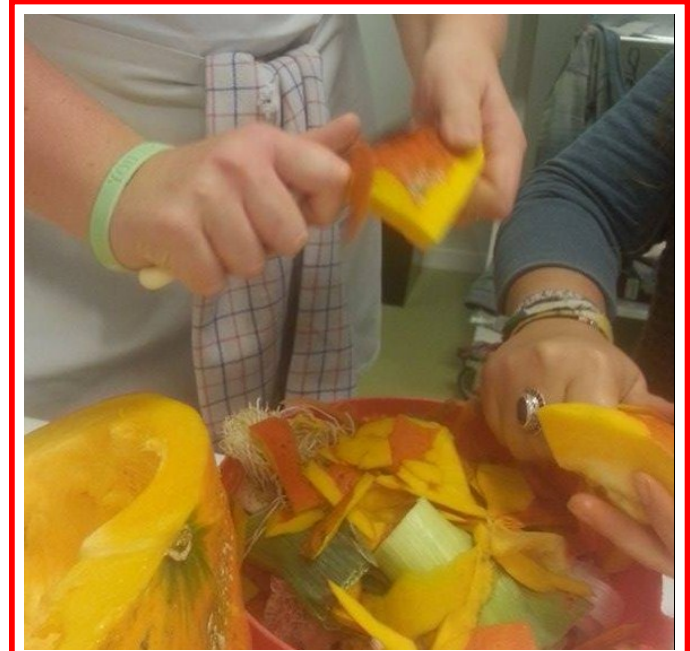
Schil en ontpit de pompoen.



Mix de soep als de groentjes koken.



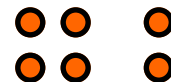
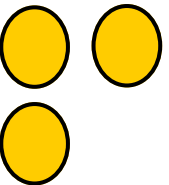
Snij het brood in stukjes.



Snij de pompoen in stukjes.



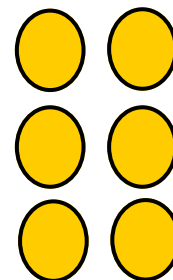
Snij de prei in schijfjes.



Zet de kookpot op het vuur.
Roer af en toe eens.



Voeg er drie lepels groentebouillon aan toe.



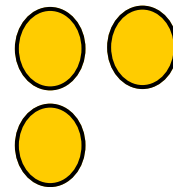
Snij de prei in stukken.



Snij de ui in snippers.



Voeg alles samen in de kook-
pot.



Voeg daarna 2 liter water toe in
de
kookpot.

