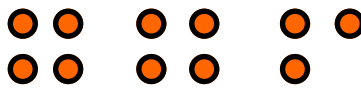


Wortelsoep

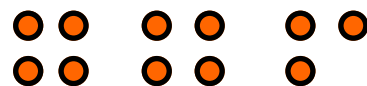
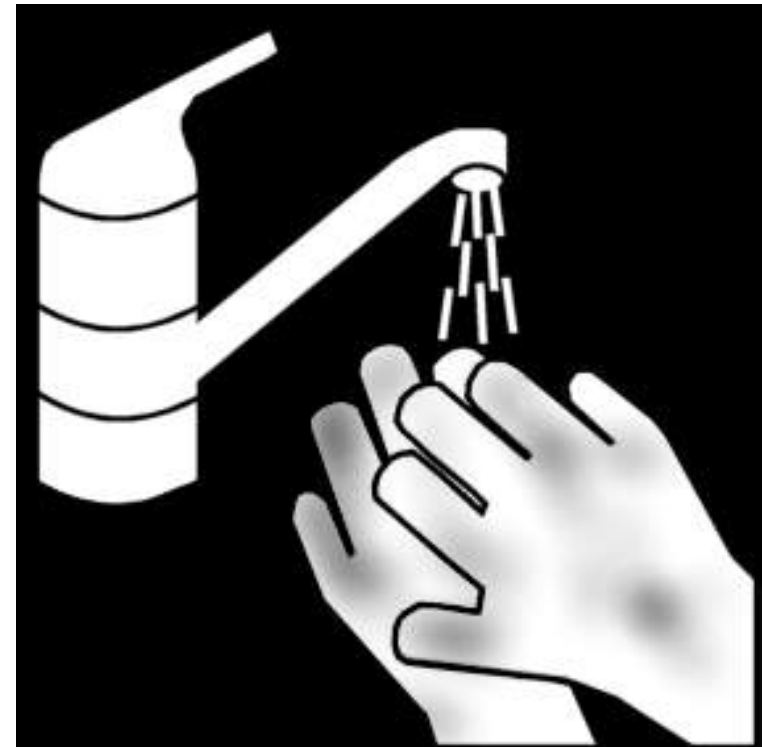




«Ik kijk me:
wat vind ik ervan?»

Klaar ?

SMAKELIJK !!!



Ingrediënten

- 2 aardappelen
- 8 wortelen
- 2 groenten bouillonblokjes
- 1 ui
- 1 prei
- 1 tomaat
- 1 blikje tomatenpuree
- Peper
- Zout
- Boter



Kookmateriaal

- 1 grote soepkom
- 1 pollepel
- 1 houten lepel
- 4 snijplanken
- Vergiet
- 1 dunschiller
- 4 snijmessen
- 1 mixer
- 4 kookschorten
- 1 paar ovenhandschoenen



Mix alles heel goed.

**Schep de soep uit in een
soepkom.**



Ingrediënten voor 20 kleuters.



Pel de ui.

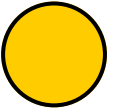


Snijd de ui in twee stukken.



**Laat de groentes ± 30 mi-
nuten koken.**

Zet de kom van het vuur.



Snijd de ui in fijne schijven.



Snijd de ui in fijne stukjes.



Roer alles heel goed.



Voeg peper en zout toe.





Schil de wortelen.

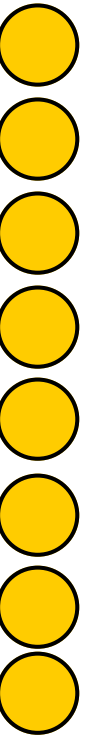


Snijd de wortel in 4.

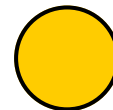


**Voeg de bouillonblokjes
aan het water toe.**

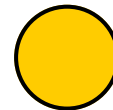
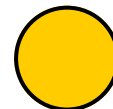
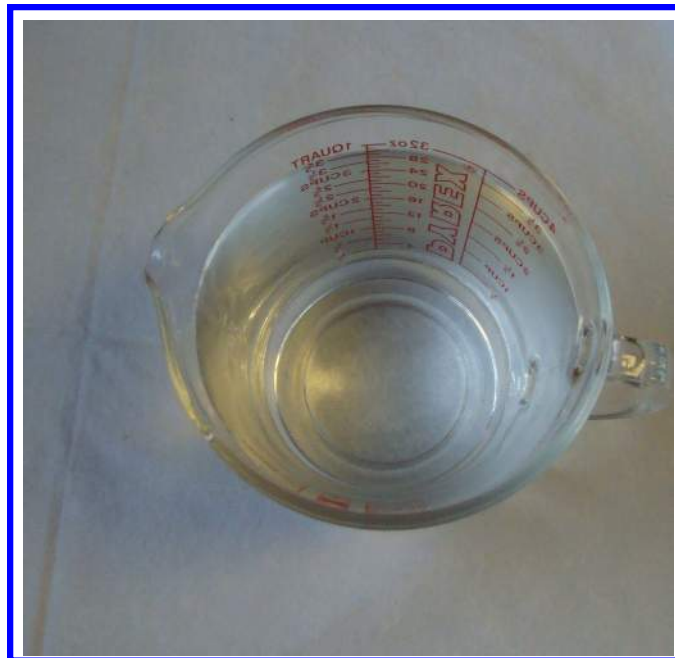
**Voeg de bouillon aan de
groentes toe.**



Snijd de wortel in fijne stukken.



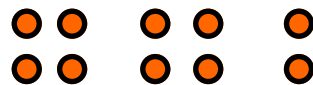
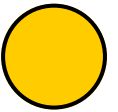
Snijd het groen van de prei.



Voeg de tomatenpuree toe.



Doe 2 liter water in de maatbeker.



Snijd de prei in 2.



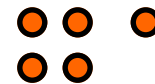
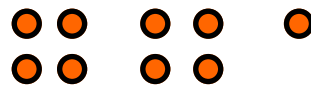
Snijd de prei in fijne stukken.



Stoof de ui.



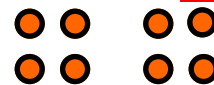
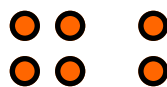
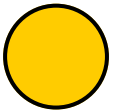
**Voeg de wortelen, de aard-
appelen, de prei en de to-
maat toe.**



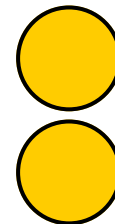
Schil de aardappel.



Snijd de aardappel in stukken.

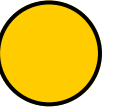


Was alle groentes.



Doe 1 eetlepel boter in de kom en zet de kom op het fornuis.





Verwijder het kroontje van de tomaat. Snijd de tomaat in 2.



Snijd de tomaat in schijven.

