

# Letterplein

## Pompoensoep

### Ingrediënten

Wat heb je nodig?

- 1,5 kilo pompoen
- 2 uien
- 2 of 3 teentjes knoflook
- 250 gram wortels
- 3 of 4 eetlepels olijfolie
- 1 volle eetlepel kurkuma
- 1,5 liter water
- 1 groente-bouillon-tablet, of 2
- bekertje 125 ml crème fraîche
- vers gemalen peper



Voor dit recept heb je een staafmixer nodig!

Zo doe je het:

1. Snijd de pompoen in plakken.
2. Verwijder de zaden en de schil.
3. Snijd de pompoen-plakken in stukjes.
4. Snijd de ui en knoflook fijn.
5. Schil de wortels en snijd de wortels in schijfjes.
6. Verhit de olijfolie in een grote pan.
7. Bak de pompoen, de wortels en de uien ongeveer 10 minuten.
8. Voeg de knoflook en kurkuma toe.
9. Schenk het water erbij.
10. Voeg het bouillon-tablet toe.
11. Breng aan de kook en laat alles in 30 minuten gaar worden op een laag pitje.
12. Pureer de soep met de staafmixer.
13. Even proeven, en breng op smaak met peper en zout.
14. Schep de soep in soepborden of in kommen.
15. Schep een klontje crème fraîche op de soep.



# Letterplein



## Boodschappenlijst pompensoep

Wat heb je niet in de (koel)kast? Vul in!

A large, blank, lined notepad with a blue border and a paperclip on the top left corner, intended for writing a shopping list.



# Letterplein

## Aan het werk!

1. Maak de boodschappenlijst.
2. Doe de boodschappen. Hoe heet de winkel?
3. Bewaar de bon. Hoeveel geld heb je uitgegeven?
4. Lust je wel pompoensoep?
5. Welke kleur heeft pompoensoep?
6. Maak een lijst van soepjes die jij lekker vindt.



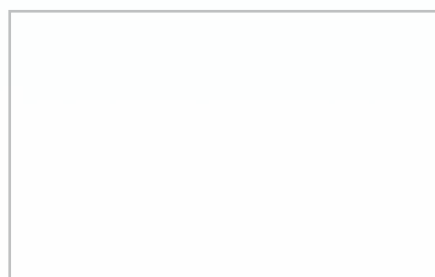


# Letterplein

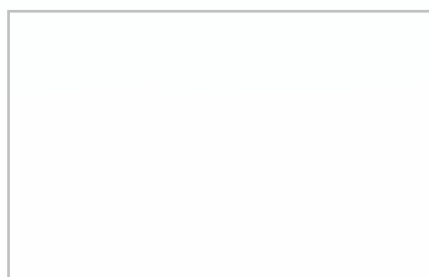


## Woorden van de week:

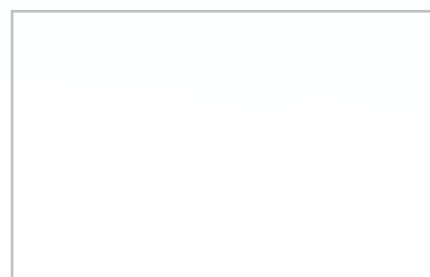
Moeilijke woorden, handige woorden, woorden die je vaker nodig zult hebben. Zoek er plaatjes bij en leer uit je hoofd.



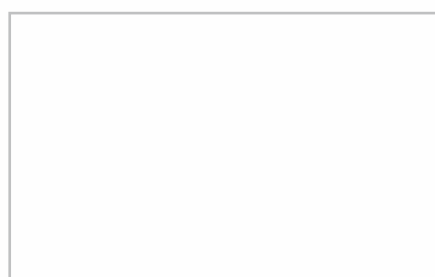
staafmixer



pompoen



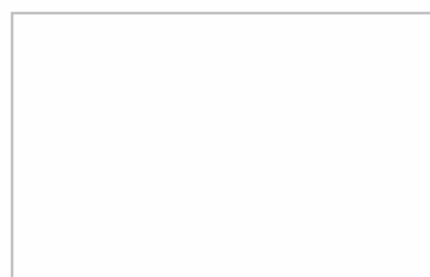
ui - uien



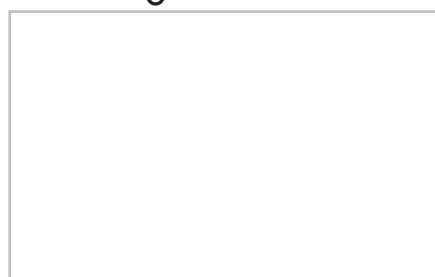
teentjes knoflook



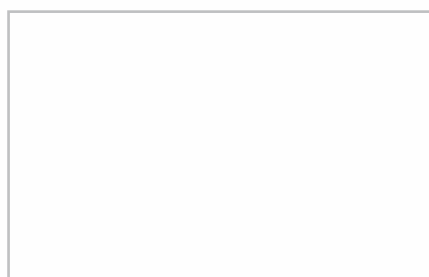
wortel - wortels



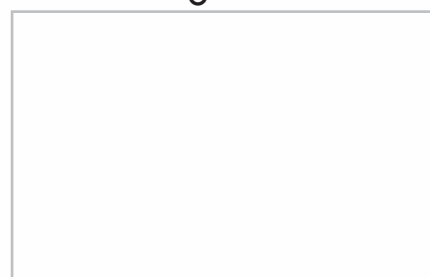
olijfolie



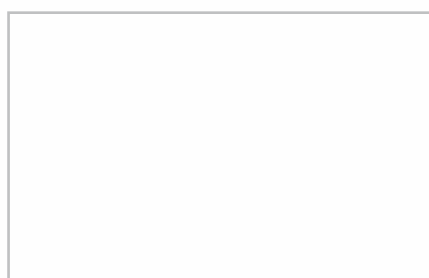
kurkuma



bouillon-tablet



peper



crème fraîche

