

Werkkaart:

Groentesoep maken

Lesbrief Grootouderdag – thema communicatie

Recept groentesoep met kruidenbultje*

Benodigheden:

Ingrediënten:

- bouillonblokje
- 2 winterwortels
- 1 prei
- een kwart van een knolselderij
- een halve venkelknol (liefst met takjes bovenaan)
- zout
- peper
- 2,5 liter koud water

Keukengereedschappen:

- snijplank
- snijmes
- schilmes
- vergiet
- pollepel
- kookpan
- puntzeef (of een fijne zeef)

Kruidenbultje

- 3 steeltjes met peterselie
- 2 of 3 laurierblaadjes
- 2 takjes tijm
- 5 gekneusde peperkorrels
- eventueel 3 takjes kervel
- stukje ongeverfd touw
- stukje doek of een blad prei

* U kunt de leerlingen uitdagen de bouillon ook zelf te maken. Dit vraagt wel oefening en het betekent dat een deel van de groenten niet gegeten worden maar worden weggegooid na een kooktijd van ongeveer 2 uur.

U hebt dan geen bouillonblok nodig, maar (heldere) bouillon maken is bewerkelijk en een precies werkje, omdat de bouillon troebel (blind) wordt als leerlingen er ruw mee omspringen (mag niet koken en niet te stevig roeren, voorzichtig bultje eruit).





Wat moet je doen?

Bereidingswijze:

1. Maak het kruidenbultje. Dit heb je waarschijnlijk eerder in de lesbrief al gedaan.
2. Doe 2,5 liter koud water in de kookpan.
3. Doe het bouillonblokje en het kruidenbultje erbij.
4. Breng het aan de kook. Draai het vuur laag als de soep begint te borrelen.
5. Was en snijd ondertussen de groenten. Snijd de groente in kleine stukken (de prei in ringen).
6. Doe de groenten in de pan. Kook de groenten beetgaar. Kook ze ongeveer 5 tot 10 minuten mee op een laag vuur.
7. Zet het vuur uit. Laat de soep afkoelen.
8. Haal het kruidenbultje uit de pan.
9. Doe er peper en zout bij voor de smaak.

