

## Hoe maak je wortelsoep ?

### Dit heb je nodig :

- 1 l water
- Fornuis, kookpot
- zout / peper
- 250 g wortelen, stukje prei, stuk selder, 30 g ajuin
- Pollepel
- Aardappelmes, dunschiller, mixer
- 20 g bakboter



- Ontdoe de groenten van hun schil, pel... indien nodig. Wortelen kun je schrappen
- Was de groenten onder stromend water.
- Snij de groenten in kleine stukjes van ongeveer 2 cm elk.



- Doe de bakboter in de kookpot en laat ze goed heet worden.
- Doe de ui in de kookpot en laat die in de vetstof goudgeel worden.



- Doe een dl water in de kookpot samen met de gesneden groenten.
- Laat de ingrediënten een drietal minuten stoven.





-Voeg er nu de rest van het water aan toe, samen met peper en zout.

Een ¼ liter water per persoon volstaat.

- Zet een deksel op de kookpot en breng alles aan de kook.



-Dan het vuur matigen en zachtjes verder laten gaar koken.



-Als de groenten gaar zijn, de soep mixen en opnieuw vijf minuten laten doorkoken.



-De soep goed warm houden tot ze kan worden opgediend.



Neem een kookboek en zoek het recept voor preisoep.  
Maak die soep.

Zoek een recept voor tomatensoep en maak ze.

Zoek op internet een recept voor bouillonsoep en maak ze.



Je kunt plooiën, bevestigen, verdelen, samenvoegen, snijden, kneden, schillen, roeren, schudden, ... en afwerken bij het maken van soep.

Je weet welke ingrediënten er nodig zijn voor het maken van soep en op welke wijze die moeten verwerkt worden.

Je kunt vertellen welke voorwerpen die je gebruikt om soep te maken, toepassingen zijn van hefboomen, katrollen, lenzen, kogellagers, bewegingsoverbrenging via tandwielen, ...