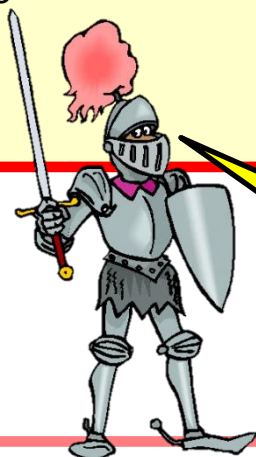


# TIPkaart: **Riddersoep**

## Wat heb je nodig?

1 liter water  
2 bouillonblokjes  
1 prei  
6 champignons  
6 worteltjes  
2 aardappels  
12 boontjes  
verse peterselie  
6 worstjes  
zout en peper  
brood

- 6 snijplankjes  
- 6 mesjes  
- 1 maatbeker  
- 1 vergiet  
- 1 kookpan  
- 1 houten lepel  
- 6 soepkommen  
- 6 lepels  
- 6 scharen  
- 1 grote lepel



De ridders gaan een **feestmaal** eten.  
Riddersoep met brood... mmm!

**Dat wordt smullen!**

## Stap 1

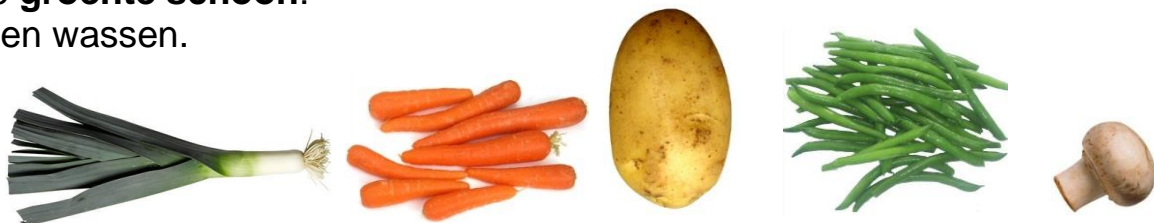
Was je handen.

Lees samen het **recept** door.

## Stap 2

Schil de aardappels.

Maak de **groente schoon**:  
schillen en wassen.



## Stap 3

Snijd de groente.



**Draai de TIPkaart om!**

## Stap 4

Doe **1 liter water** in de pan.

Doe er **2 bouillonblokjes** bij.  
Zet de **pan** op de **kookplaat**.



## Stap 5

Doe alle **groente** in de pan.

De **soep** moet **20 minuten koken**.  
**Roer** in de soep.



## Stap 6

**Knip** de **peterselie** in kleine stukjes.  
Doe de peterselie **in de soep**.  
**Schep** de soep in de soepkommen.



## Stap 7

**Snijd** een worstje in **plakjes**.  
Doe de worst in je soepkom.  
Eet je geen vlees?  
Eet dan soep zonder worst.



## Stap 8

**Proef** de soep!  
Wil je er **zout** en **peper** bij?

Pak een stuk **brood**.  
**Doop** het brood in de soep.



**Eet smakelijk, ridders!**

