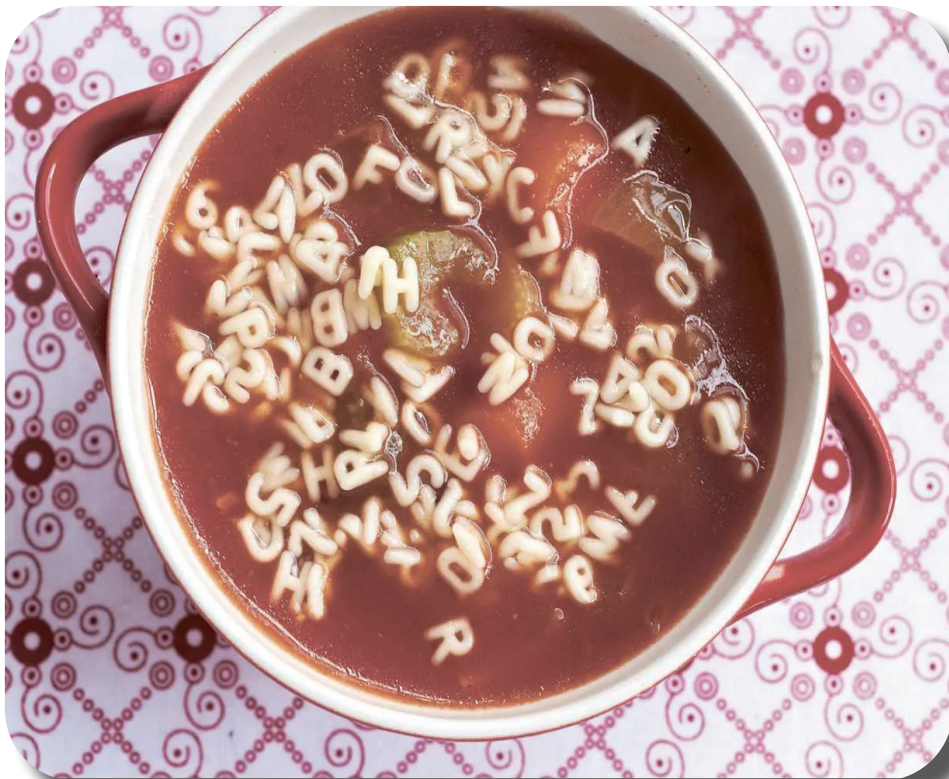


Een recept om makkelijk te lezen

Italiaanse groentesoep met kaaskoekjes
in de vorm van letters



Wat heb je nodig?

25 gram
lettervermicelli



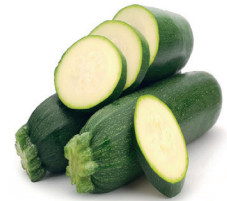
400 gram bonen
in tomatensaus



400 gram
tomatenblokjes



1 courgette



1 stengel
bleekselderij



1 ui



2 teentjes
knoflook



50 gram kaas
(Parmezaanse)



kipbouillonblok-
jes voor 1,5 liter
kippenbouillon



1 eetlepel
olijfolie



peper



zout



soeppan



roerlepel



soeplepel



maatbeker

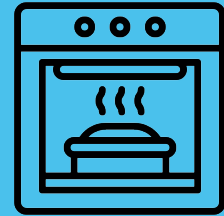


Hoe maak je de soep:

1. Snijd de courgette, bleekselderij en ui in stukjes
2. Verwarm de olijfolie in de pan
3. Bak de ui en de knoflook in de pan
4. Maak de kippenbouillon met de kip bouillonblokjes en 1,5 liter water. Doe de kippenbouillon erbij
5. Doe de tomatenblokjes, bonen, bleekselderij en vermicelli ook in de pan.
6. Kookt de soep? Zet het vuur dan laag. Laat het 10 minuten staan
7. Doe de courgette in de pan. Laat dit 3 minuten staan.
8. Doe peper en zout erbij.
9. Verdeel de soep over de borden
10. Verdeel de Parmezaanse kaas over de borden

Een recept om makkelijk te lezen

Letter kaaskoekjes van bladerdeeg
voor 4 personen



Wat heb je nodig?

4 plakjes
bladerdeeg



geraspte kaas
beleggen of pittig



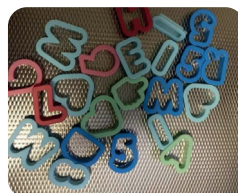
zout en peper



geklutst eitje



lettervormige
uitstekers



Hoe maak je de kaaskoekjes:

1. Steek met lettervormige uitstekers letters uit het deeg of snijd letters met een mes
2. Smeer de letters in met ei
3. Prik met een vork gaatjes in de letters
4. Strooi kaas over de letters bladerdeeg
5. Leg de letters deeg op een bakplaat
6. Strooi naar smaak een beetje peper en zout op de letters
7. Bak de bladerdeeg kaaskoekjes in 14 minuten op 225 °C (boven- en onderwarmte)
8. Even laten afkoelen en eet smakelijk!

Taalhuis Hilvarenbeek

Wil je beter leren lezen, schrijven of rekenen? Of beter leren werken met de computer of smartphone? Bijvoorbeeld voor het opzoeken van nog meer lekkere recepten. Kom naar het gratis spreekuur van Taalhuis Hilvarenbeek.

Je bent van harte welkom.

Inloop | donderdag van 09.00 - 12.00 uur | ContourdeTwern - Vrijthof 11 in Hilvarenbeek

