­­­­­­­**Doel:** Bonensoep maken en de taalvaardigheid verbeteren door tijdens het koken over de handelingen te praten.

# Bonensoep

**Woordenschat:** verschillende soorten voedsel en kookgerei

 Pas op dat je je niet snijdt of brandt tijdens het koken!

**Ingrediënten (voor 4 personen):**

* 2 blikken limabonen (of de geweekte bonen van het experiment op werkblad A)
* 1 rettich
* 4 wortels
* 1 rode ui
* 2 teentjes knoflook
* boter om te bakken
* 1 blik gepelde tomaten, fijngehakt
* 2 groentebouillonblokjes
* 10 dl water
* zout en peper

**kookgerei:**

* mes
* snijplank
* pan
* pollepel
* staafmixer
* zeef

**Bereiding:**

* Schil de rettich, de wortelen en de uien, en snij ze in blokjes.
* Pel en hak de knoflook.
* Doe de groenten met de boter in een grote pan.
* Bak de groenten een paar minuten.
* Giet 2 dl water bij de groenten en gebruik de staafmixer om het mengsel te pureren.
* Voeg de bouillonblokjes, gehakte tomaten en 8 dl water toe.
* Giet de bonen in een zeef en spoel ze af met koud water.
* Voeg de bonen toe en laat de soep een paar minuten sudderen voordat je zout en peper toevoegt. Bij geweekte bonen is de kooktijd iets langer. Pas op, de soep is heet!