**Werkblad: Tomatensoep (1 persoon)**

|  |  |
| --- | --- |
| * ***Ingrediënten*:** * ¼ ui * 15 gram margarine * 1 el tomatenpuree * 10 g bloem * ¼ l water * ½ bouillonblokje * 2 takjes peterselie   ***Materialen***   * braadpan * houten lepel * snijplank * aardappelschilmesje * schaaltjes voor transport   http://tomatensoep.nl/images/plaatje2.jpg | ***Bereiding*:**   1. Was je handen goed met zeep. 2. Zet al je materialen klaar. 3. Pel de ui. 4. Snij de ui en brunoise. 5. Smelt de margarine en fruit de ui tot deze glazig ziet. 6. Fruit de tomatenpuree even mee. 7. Bind de soep door middel van een roux:   Roer de bloem erdoor.   1. “Bak” de bloem, ui en tomatenpuree totdat deze een geheel is geworden. 2. Schenk het water erbij. Steeds kleine beetjes. 3. Voeg het bouillonblokje toe. 4. Blijf goed roeren totdat de soep kookt. 5. Zet het vuur laag. 6. Laat de soep 5 min. zachtjes doorkoken. 7. Was de peterselie en snij deze fijn. 8. Maak de soep op smaak met wat peper en garneer met de peterselie. 9. Smakelijk eten! 10. Ruim al je spullen op en laat de keuken netjes achter. |

1. De werkvolgorde staat door elkaar. Zet het juiste nummer voor de handeling.

Wat je het eerste doet krijgt nummer 1. Het volgende nummer 2, enz.

Noteer ook de tijd die je nodig hebt voor elke stap.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Gebonden tomatensoep** | | |
| **stap** | **bereidingswijze** | **Benodigde tijd** |
|  | Maak de soep op smaak met wat peper en garneer met de peterselie | …………minuten |
|  | Smelt de margarine en fruit de ui tot deze glazig ziet. | …………minuten |
|  | Snij de ui en brunoise. | …………minuten |
|  | Was de peterselie en snij deze fijn. | …………minuten |
|  | Fruit de tomatenpuree even mee. | …………minuten |
|  | Voeg het bouillonblokje toe. | …………minuten |
|  | Laat de soep 5 min. zachtjes doorkoken. | …………minuten |
|  | Bind de soep door middel van een roux:  Roer de bloem erdoor.  “Bak” de bloem, ui en tomatenpuree totdat deze een geheel is geworden.  Schenk het water erbij. Steeds kleine beetjes. | …………minuten |
| **Totale tijd:** | |  |

1. Het recept is voor 1 persoon. Bereken hoeveel je nodig hebt voor je groepje.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nodig voor 1 persoon** | | **Nodig voor …2….. personen** | |
| ¼ | Kleine ui |  |  |
| 15 g | Margarine |  |  |
| 1 el | Tomatenpuree |  |  |
| 10 g | Bloem |  |  |
| ¼ l | Water |  |  |
| ½ | Bouillonblok |  |  |
| 2 takjes | peterselie |  |  |