

# DOKTER PEER

EN DE

## VERDWENEN

### SINTERKLAASSOEP

EEN  
LEUKE  
SPEURTOCHT  
EN RECEPT  
VOOR THUIS!



# EEN MAGISCHE SINTERKLAASSOEP

In de keuken van Sinterklaas is het een drukte van jewelste. Dokter Peer heeft een heel bijzonder plan: hij gaat een magische Sinterklaassoep maken!

"Met deze soep krijgen we allemaal extra energie om cadeautjes in te pakken," zegt Dokter Peer trots.

Piet Patat snijdt de groenten, Albertien doet de specerijen erbij en de paarse vriend roert goed in de pan. De hele keuken ruikt heerlijke!

Samen maken ze er een superlekkere en magische soep van. Want samen is alles veel leuker – zeker met Sinterklaas!

Een verhaal over  
vriendschap,  
samen koken  
en de magie  
van Sinterklaas!



# HELP!

## DE INGREDIËNTEN ZIJN VERDWENEN!

Piet Patat heeft alle ingrediënten voor de Sinterklaassoep verstopt! Help jij Dokter Peer en zijn vriendjes om alles terug te vinden?

Zonder deze ingrediënten kunnen we de Sinterklaassoep niet maken! Zoek jij ze mee?

### ★ DIT MOETEN WE VINDEN: ★

- ☐  ½ rode kool
- ☐  1 rode ui en 2-3 tenen knoflook
- ☐  2 mandarijnen
- ☐  1 blik cannellini-bonen (± 240 g uitgelekt)
- ☐  200 ml kokosmelk
- ☐  750 ml groentebouillon
- ☐  ½ tl kaneel
- ☐  ½ tl gerookt paprikapoeder
- ☐  1 appel

Heb je alles gevonden? Dan kunnen we de heerlijke Sinterklaassoep maken!

1

Zoek alle ingrediënten in huis

2

Vink ze af op de lijst

3

Ga door naar het recept en maak samen de soep!

# HET RECEPT VOOR DE SINTERKLAASSOEP

Alle ingrediënten  
gevonden?  
Top!  
Nu gaan we samen  
de heerlijke  
Sinterklaassoep  
maken!



## 1 Snijden en fruiten



Snijd de rode kool, rode ui en knoflook klein. Fruit dit in een beetje olie in een grote pan.

## 2 De zoete toverappel



Schil de appel en snijd deze in blokjes. Voeg de appel toe en bak kort mee.

## 3 Laten pruttelen



Voeg de groentebouillon, kaneel en gerookt paprikapoeder toe. Laat 20-25 minuten zacht koken, tot de kool gaar is.

## 4 Boontjes erbij



Spoel de cannellinibonen af en voeg ze toe aan de pan.

## 5 De mandarijn-magie



Pers de mandarijnen uit en voeg het sap toe aan de pan.

## 6 Romig maken



Voeg de kokosmelk toe en pureer de soep zacht en romig.

Wow!  
Een magische  
paarse soep!

## KLAAR!

- ✓ Gezond
- ✓ Vol groenten
- ✓ Romig en lekker
- ✓ Perfect voor de feestdagen



# FIJNE FEESTDAGEN!



# ONTDEK DE MAGISCHE WERELD VAN DOKTER PEER!

SNOEPJESBERG

STERRENVALLEI

ZONVALLEI

FRUITVALLEI

PATATVLAKTE

DOKTER PEER

Ga je mee op  
avontuur in de  
Magische Fruitvallei?  
Ontdek onze  
boeken vol leuke  
verhalen, recepten  
en opdrachten!



Samen lezen  
en leren



Gezonde  
recepten



Meer bewegen  
en plezier



Voor kinderen  
en ouders



ONTDEK HIER ALLE  
DOKTER PEER BOEKEN >

