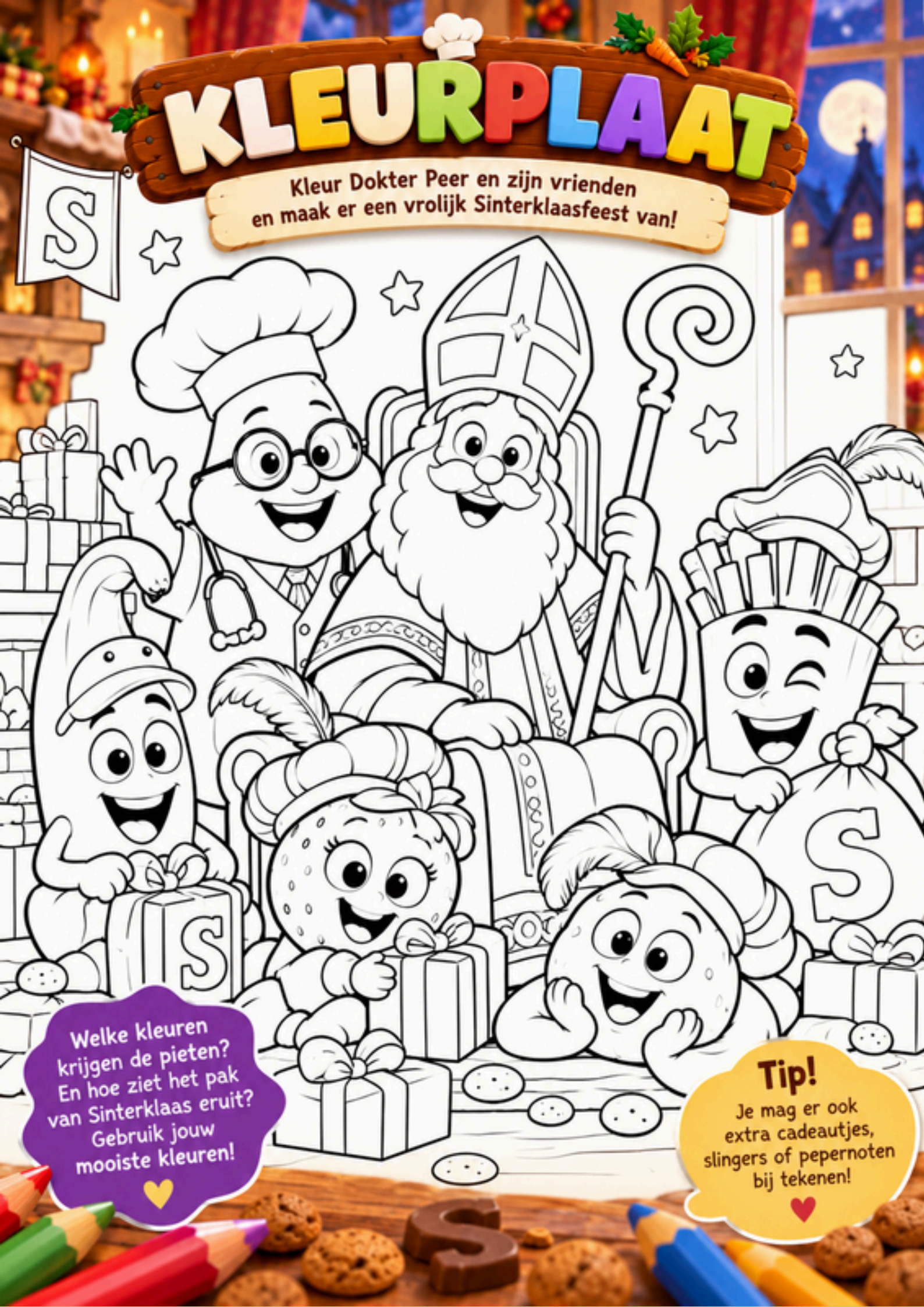

DOKTER PEER
EN DE
VERDWENEN
SINTERKLAASSOEP
EEN LEUKE SPEURTOCHT EN RECEPT VOOR THUIS!

KLEURPLAAT

Kleur Dokter Peer en zijn vrienden
en maak er een vrolijk Sinterklaasfeest van!



Welke kleuren krijgen de pieten? En hoe ziet het pak van Sinterklaas eruit? Gebruik jouw mooiste kleuren!

Tip!
Je mag er ook extra cadeautjes, slingers of pepernoten bij tekenen!

Een magische Sinterklaassoep

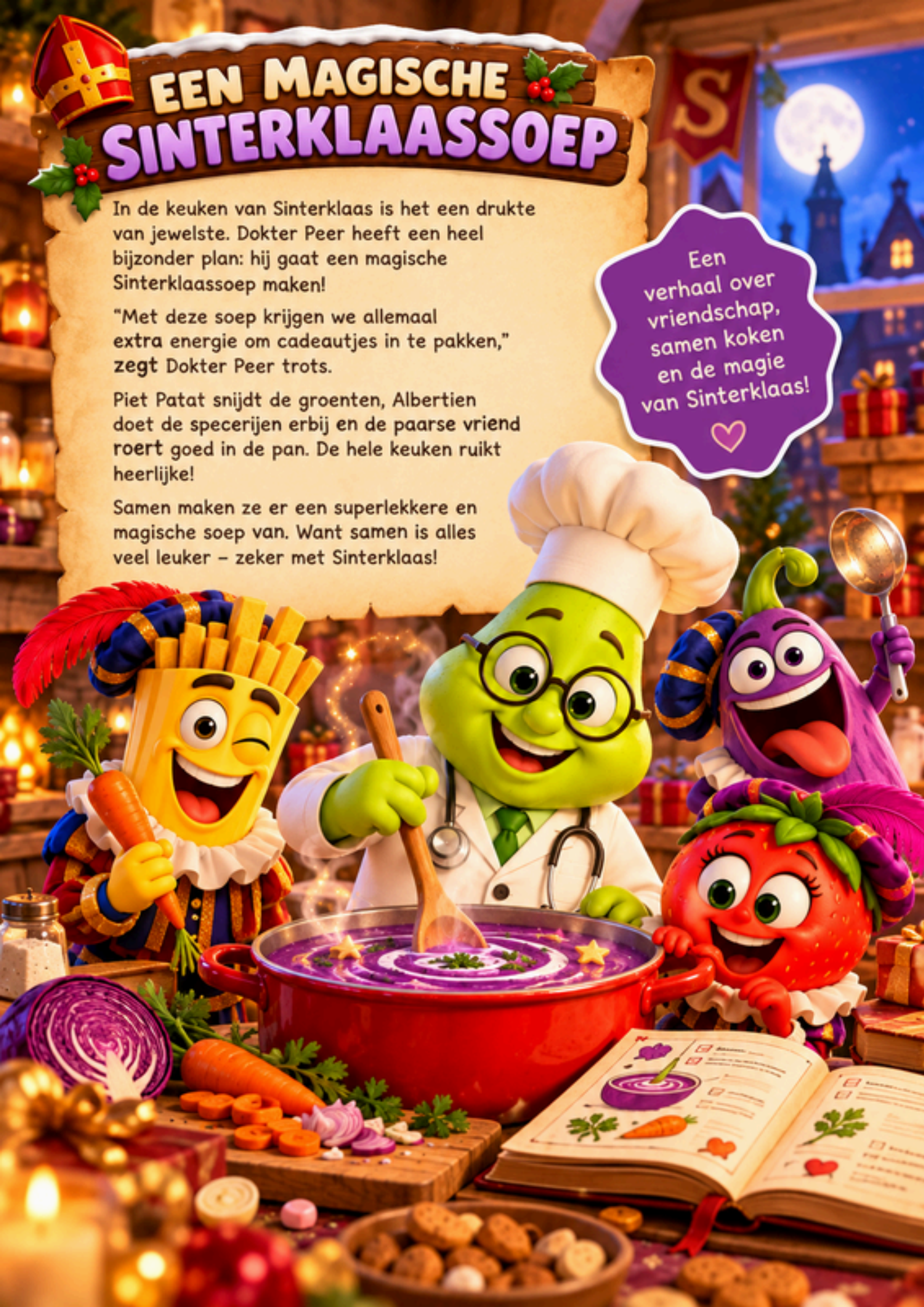
In de keuken van Sinterklaas is het een drukte van jewelste. Dokter Peer heeft een heel bijzonder plan: hij gaat een magische Sinterklaassoep maken!

"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?

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

DIT MOETEN WE VINDEN:

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

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

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


FIJNE
FEESTDAGEN!