



## De soep van Jacob

DEZE WEEK (OF VORIGE WEEK BIJ DE GIANTS) HEBBEN WE HET OVER HOE JACOB DE ZEGEN VAN ZIJN VADER KREEG IN PLAATS VAN ZIJN BROER ESAU. VOOR EEN KOMMETJE SOEP... EN ZO WERD JACOB EEN VAN DE AARDSVADERS. EEN BEETJE GEMEEN VAN JACOB EN BEHOORLIJK DOM VAN ESAU MAAR WEL HELEMAAL VOLGENS GOD'S PLAN. WIL JIJ EENS WETEN VOOR WAT VOOR EEN SOEP ESAU ZIJN ERFENIS OPGAF? MAAK DAN SNEL DEZE SOEPER-LEKKERE SUP. EEEEEUH SUPER-LEKKERE SOEP!

### Linzensoep van rode linzen

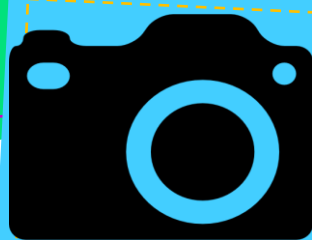
#### WAT GAAT ER ALLEMAAL IN JE SOEP?

- 200 GRAM RODE LINZEN. DIE MOETEN EERST EVEN IN BAD VOORDAT JE ZE KAN GEBRUIKEN.
- 1 EETLEPEL OLIJFOLIE
- 1 UI, EVEN IN KLEINE STUKJES SNIJDEN (VRAAG EEN VOLWASSENE!)
- 2 TEENTJES KNOFLOOK, GEPERST. NIET VERWARREN MET JE EIGEN TENEN!
- 1 BLIK TOMATENBLOKJES VAN 400 GRAM
- 1 EETLEPEL PAPRIKAPOEDER. DAAR MAKEN ZE OOK PAPRIKACHIPS VAN. DIT WORDT ECHT PERFECTE SOEP!
- 1 THEELEPEL CHILI
- 1 LITER WATER. ZIT NIET IN DE TAS. MOET JE DUS EVEN ZELF VOOR ZORGEN.
- 2 GROENTEBUILLON BLOKJES

#### HOE MAAK JE DE SOEP?

1. VRAAG EEN VOLWASSENE OM JE TE HELPEN. GEZELLIG EN WEL ZO VETLIG. ALS BELONING MAG DE VOLWASSENE OOK VAN DE SOEP ETEN ;-)
2. VERHIT DE OLIE IN EEN SOEPPAN EN FRUIT (RAAR WOORD VOOR BAKKEN) DE UI VOOR 5 MINUTEN OP MIDDELHOOG VUUR.
3. DOE ER DAARNA DE KNOFLOOK BIJ EN BAK EEN MINUUTJE MEE.
4. VOEG DE TOMAAT, GEROOKTE PAPRIKAPOEDER EN DE CHILI TOE EN BAK HET NOG EEN MINUUTJE MEE.
5. DOE HIER EEN LITER WATER, DE RODE LINZEN EN DE BUIILLONBLOKJES BIJ. BRENG HET GEHEEL AAN DE KOOK OP HOOG VUUR EN LAAT VERVOLGENS OP ZACHT VUUR DOORKOKEN TOT DE LINZEN GAAR ZIJN. DIT DUURT 15 TOT 20 MINUTEN.

EN TADAAAA; JE BENT KLAAR OM JE ERFENIS OP TE HALEN VOOR EEN KOMMETJE SOEP :-D



### De kok op de kiek!

GA JIJ AAN DE SLAG IN DE KEUKEN? LAAT JE DAN EVEN OP DE FOTO ZETTEN EN STUUR JE FOTO NAAR [VIPKIDS@EGEEMNES.NL](mailto:VIPKIDS@EGEEMNES.NL) (OF EVEN APPEN NAAR 06-23297460) DAN KUNNEN WE ER OP ZONDAG MET ELKAAR NAAR KIJKEN!