

Het B-Bot.nl Koningsspel (en dat rijmt ook nog eens)

Maak het Koningsspel:

Knip de kaarten met de ingrediënten voor het maken van een “Oranje Tompouce” en “Koningssoep” uit.

Plaats de afbeeldingen in willekeurige volgorde onder een Transparante mat of in de Transparante Pocket mat. Vul de lege vakjes op met de kronen.

Spelregels:

Lees de recepten rustig voor en laat de kinderen één voor één de Bee-Bot programmeren naar de ingrediënten die ze horen. Tot slot moet de Bee-Bot bij het eindproduct worden geparkeerd.

Je kunt de kaartjes met de namen van de ingrediënten gebruiken maar om het wat moeilijker te maken gebruik je de kaartjes zonder tekst.

Tips om het nog moeilijker te maken:

- De Bee-bot mag alleen maar linksaf en vooruit
- De Bee-Bot mag niet naar rechts
- De Bee-Bot mag niet over ... (bijvoorbeeld een kroon) ...

Let op: deze kaartjes passen precies in de transparante pocket mat. Knip ze dus iets kleiner uit als jullie er voor kiezen om de kaartjes te lamineren.

Veel speelplezier!

The logo for B-Bot.nl is displayed in a stylized, bubbly font with a blue outline and a white fill. It is positioned at the bottom center of the page, overlaid on a background of a dense crowd of people wearing orange and white clothing, likely during a Dutch national holiday celebration.

B-Bot.nl

Recepten:

Oranje tompouce

Meng de eierdooiers, suiker en de bloem in een kom tot een glad mengsel. Doe de melk en het vanillestokje in een steelpan en breng het aan de kook. Haal dan het stokje eruit, verwijder de vanillezaadjes van het stokje en doe dit terug in de melk. Doe de melk bij het eimengsel (goed roeren) en giet het weer terug in de pan. Laat het 10 minuten zachtjes koken. Verwarm de oven voor op 220 graden. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen. Af en toe even roeren om velletjes te voorkomen. Leg de bladerdeegplakken op het bakpapier en prik wat gaatjes in het deeg. Bak het in ongeveer 12 minuut lichtbruin in de oven. Als het bladerdeeg weer is afgekoeld kun je de bladerdeeg door de helft doorsnijden. Smeer op de helft van de plakken wat Oranjeglazuur. Over de andere helften verdeel je de room. De glazuurplakjes doe je er bovenop en klaar is je tompouce.

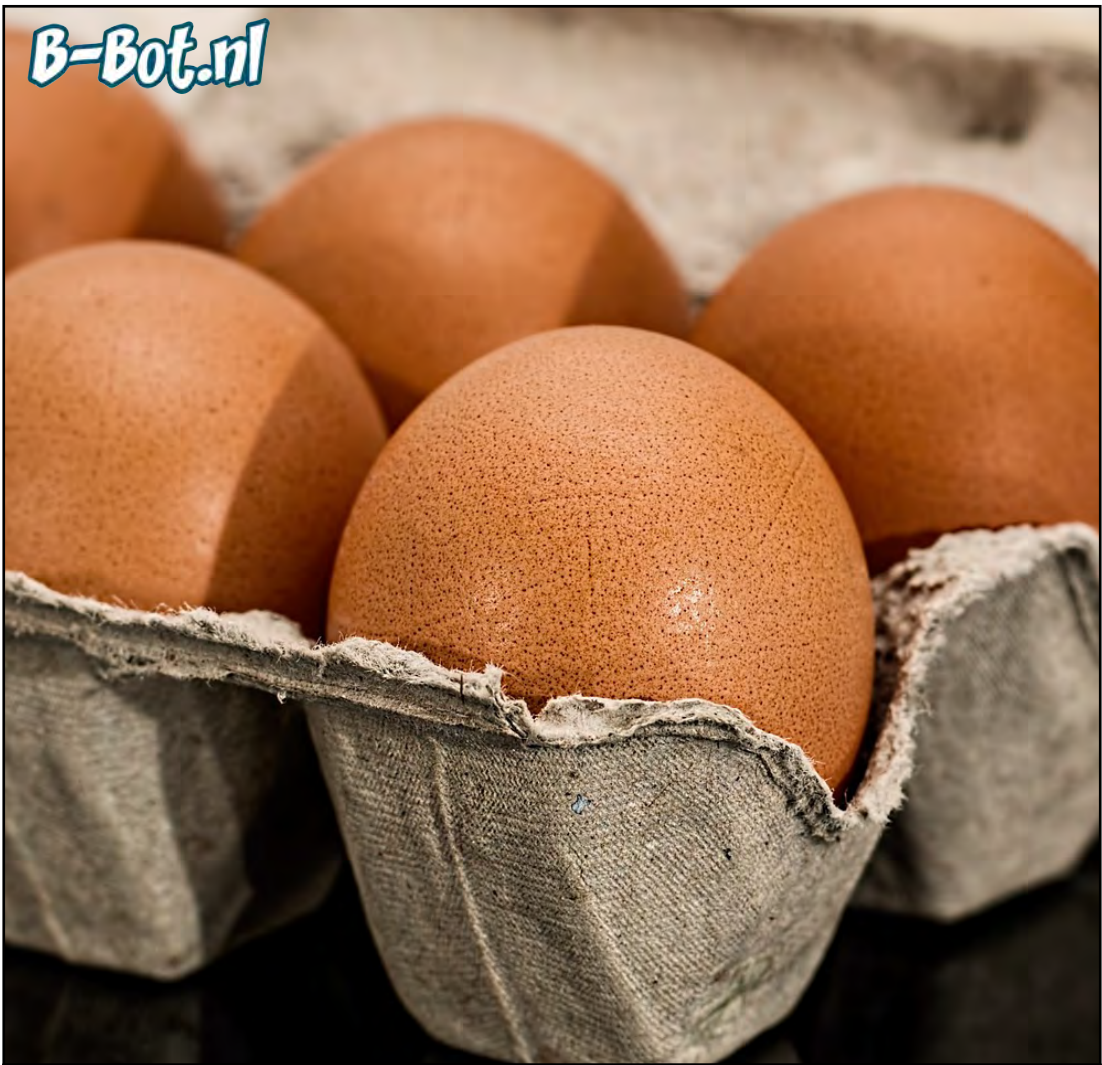
Koningssoep

Snij de ui, prei en winterpeen in stukjes. Verhit de helft van de boter in de pan en fruit de uien. Laat 10 minuten staan en schenk ondertussen de bouillon door een zeef en houdt de kip apart. De bloem voeg je nu toe aan het ui-prei mengsel en bak dit voor ongeveer 3 minuten. Vergeet niet goed te roeren. Schenk de bouillon en het water erbij en laat het ongeveer 5 minuten koken. Pureer de soep zo glad mogelijk! Klop vervolgens het eiwit los. Doe het terug in de pan en voeg ook de rest van de boter en 100 ml slagroom aan de soep toe. Laat het niet meer koken, anders schift de slagroom. Verdeel de soep over 4 borden en voeg de kip en de rest van de slagroom toe. Voeg een beetje bieslook toe om het af te maken.



B-Bot.nl

B-Bot.nl



B-Bot.nl





B-Bot.nl



B-Bot.nl



B-Bot.nl



B-Bot.nl



B-Bot.nl



B-Bot.nl



B-Bot.nl



B-Bot.nl



B-Bot.nl



B-Bot.nl



B-Bot.nl



B-Bot.nl



B-Bot.nl



ei

B-Bot.nl



suiker

B-Bot.nl



bloem

B-Bot.nl



melk

B-Bot.nl



vanille

B-Bot.nl



bladerdeeg



B-Bot.nl

oranje glazuur



B-Bot.nl

oranje tompouce

B-Bot.nl



ui

B-Bot.nl



prei

B-Bot.nl



winterpeen

B-Bot.nl



boter

B-Bot.nl



bouillon

B-Bot.nl



slagroom

B-Bot.nl



bieslook

B-Bot.nl



koningssoep











