

Voorjaar



Het is lente. De appelboom bloeit en er valt een zacht buitje.
Daar groeit alles goed van.
Haas werkt in de tuin. Hij heeft kool en prei geplant.
'Verse groente is het allerlekkerst.'

Varkentje helpt met onkruid wieden en Kikker komt water geven.
'Straks valt de bloesem en dan gaan de appeltjes groeien,' zegt Varkentje. 'In de herfst kunnen we ze plukken.'
'Dan pas?' vraagt Kikker. 'Ik heb nu al zin in appeltaart!'

Een ei hoort erbij

Kikker heeft verse eitjes gehaald. Hij gaat iets lekkers maken. Onderweg denkt hij na over wat hij allemaal met een ei kan doen. Hij kan een omelet bakken voor zijn vrienden. Met prei uit de tuin van Haas. Of hij kan de eitjes vullen als verrassing... Varkentje wil vast wel helpen!



Gevulde eitjes

Dit heb je nodig (voor 12 gevulde eitjes) pan, keukenschaar, spuitzak

6 eieren	1 theelepel mosterd	zout en peper
2 eetlepels mayonaise	bieslook	paprikapoeder

Zo maak je het

- Varkentje doet water in een pan en als het water kookt, mogen de eieren erbij. Ze kookt de eieren in 6 minuten stevig.
- Ze giet de eitjes af en laat ze schrikken onder koud water.
- Kikker helpt mee met pellen. Ze snijden de eitjes in twee helften.
- Voorzichtig haalt Kikker met een theelepel het eigeel eruit. Hij prakt het eigeel in een schaal.
- Varkentje schept er mayonaise bij en een likje mosterd. En Kikker knipt er met de keukenschaar kleine stukjes bieslook overheen. Nog een beetje zout en peper erbij... Kikker roert alles lekker smeug!
- Varkentje schept het mengsel in een spuitzak. Kikker mag voorzichtig toefjes in de lege eierhelften knijpen. (De vulling kan ook met een lepel in de eitjes worden geschept.)
- Tot slot versieren ze elk eitje met een beetje bieslook. Kikker strooit er ook nog een beetje paprikapoeder overheen.



Het lievelingseten van Kikker is... groen!



Kikker en Beertje hebben erwten geplukt bij Haas. Samen halen ze die uit de peulen. Voorzichtig, anders schieten ze weg. 'Deze erwten willen niet in onze mond!' lacht Beertje. 'We maken er een lekker soepje van,' zegt Kikker. 'Of we eten ze bij een gebakken visje van Rat.'

Doperwtjesoep

Dit heb je nodig (4 personen) pan, mixer, staafmixer

10 gram boter

blaadjes van paar takjes basilicum;

1 fijngesnipperde ui

houd een paar kleine apart voor versiering

600 gram verse erwten (of diepvries)

250 ml slagroom

blaadjes van paar takjes munt

zout en versgemalen peper

Zo maak je het

- Kikker smelt de boter in een brede pan en fruit de snippers ui tot ze glazig zijn, niet bruin.
- Hij doet de doperwtjes erbij en de blaadjes munt en basilicum.
- Hij giet er een laagje water op zodat de erwten voor de helft onder water staan. Als het water kookt, mogen de erwten 5 minuten zachtjes sudderen (niet koken). Ze moeten nog wat beet hebben. Kikker haalt een eetlepel erwten uit de pan voor de versiering.
- Terwijl de erwten sudderen, klopt hij de slagroom dik maar niet stijf.
- *Prrrrt!* Hij maakt met de staafmixer de soep in de pan heel fijn. Is-ie te dik? Dan kunnen er nog een paar lepels warm water bij. (Voor een supergladde soep haalt Kikker alles door de groentezeef.)
- Moet er nog een beetje zout en peper bij? Even proeven!
- Dan schept Kikker de soep in 4 kommen. Nu alleen nog versieren: in het midden een lepel slagroom en daarop een paar erwten en blaadjes basilicum. Zo zie je wat je eet. Roeren en smullen maar!

