

Kruiden

Kruiden en specerijen

Specerijen



Lees de informatie door en vul de juiste naam in:

Dit kruid maakt het eten pittig.	<u>C</u> <u>H</u> <u>I</u> <u>L</u> <u>I</u>
Het wordt vaak gebruikt voor pizza's en pasta's.	<u>B</u> <u>A</u> <u>S</u> <u>I</u> <u>L</u> <u>I</u> <u>C</u> <u>U</u> <u>M</u>
De lange, dunne buisjes groeien ook in onze tuin.	<u>B</u> <u>I</u> <u>E</u> <u>S</u> <u>L</u> <u>O</u> <u>O</u> <u>K</u>
Dit specerij voegt men toe aan koekjes en taartdeeg.	<u>V</u> <u>A</u> <u>N</u> <u>I</u> <u>L</u> <u>L</u> <u>E</u>
Het gele poeder wordt meestal in de Chinese keuken gebruikt.	<u>K</u> <u>E</u> <u>R</u> <u>R</u> <u>I</u> <u>E</u> <u>P</u> <u>O</u> <u>E</u> <u>D</u> <u>E</u> <u>R</u>
Er is blad- en krul ...	<u>P</u> <u>E</u> <u>T</u> <u>E</u> <u>R</u> <u>S</u> <u>E</u> <u>L</u> <u>I</u> <u>E</u>
Dit specerij gebruiken we het vaakst.	<u>Z</u> <u>O</u> <u>U</u> <u>T</u>
Dit specerij kun je het hele jaar door in huis kweken.	<u>K</u> <u>E</u> <u>R</u> <u>S</u>
Het verfijnd zoete desserts!	<u>K</u> <u>A</u> <u>N</u> <u>E</u> <u>E</u> <u>L</u>