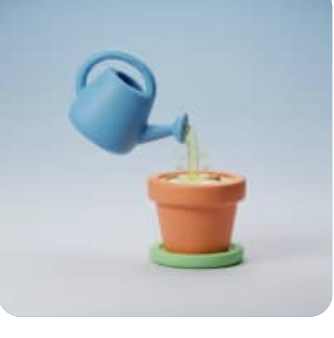


 het bord	 de kom	el tazón Ze eten uit de kom. Comen del tazón. Lección 98 · Cocina y vajilla	el plato Ze legt eten op een bord. Ella pone comida en el plato. Lección 98 · Cocina y vajilla
 de kan	 de mok	la taza Deze mok is erg heet. Esta taza está muy caliente. Lección 98 · Cocina y vajilla	la jarra Mag ik die waterkan hebben? ¿Me pasas esa jarra de agua? Lección 98 · Cocina y vajilla
 de theepot	 de vork	el tenedor Ze hebben een schone vork nodig. Necesitan un tenedor limpio. Lección 98 · Cocina y vajilla	la tetera Hij heeft een nieuwe theepot nodig. Necesita una tetera nueva. Lección 98 · Cocina y vajilla
 het mes	 de lepel	la cuchara Ik heb hier een lepel. Tengo una cuchara aquí. Lección 98 · Cocina y vajilla	el cuchillo Een mes snijdt de tomaat. Un cuchillo corta el tomate. Lección 98 · Cocina y vajilla

 het servet	 de pot	la olla Ze koken in de pot. Cocinan en la olla. Lección 98 · Cocina y vajilla	la servilleta Zij gebruikt een papieren servet. Ella usa una servilleta de papel. Lección 98 · Cocina y vajilla
 de pan	 de waterkoker	el hervidor Deze waterkoker kookt snel water. Este hervidor hierve el agua rápidamente. Lección 98 · Cocina y vajilla	la sartén Je hebt een schone pan nodig. Necesitas una sartén limpia. Lección 98 · Cocina y vajilla
 schenken	 roeren	revolver Ik roer in de hete soep. Revuelvo la sopa caliente. Lección 71 · Verbos de cocina	verter Zij schenkt water in het kopje. Ella vierte agua en la taza. Lección 71 · Verbos de cocina
 hakken	 dopen	sumergir Zij dopt de doek in het water. Ella sumerge el trapo en el agua. Lección 71 · Verbos de cocina	picar De man hakt het hout. El hombre pica la leña. Lección 71 · Verbos de cocina

 schillen	 raspen	rallar Zij raspt de groenten. Ella ralla las verduras. Lección 71 · Verbos de cocina	pelar Zij schilt de sinaasappel. Ella pela la naranja. Lección 71 · Verbos de cocina
 de hitte	 mengen	mezclar Ik meng het zout en het water. Mezclo la sal y el agua. Lección 71 · Verbos de cocina	el calor Ik voel de hitte van het vuur. Siento el calor del fuego. Lección 71 · Verbos de cocina
 besmeren	 smelten	derretir De zon smelt het ijs. El sol derrite el hielo. Lección 71 · Verbos de cocina	untar Zij besmeert het brood met boter. Ella unta mantequilla en el pan. Lección 71 · Verbos de cocina
 meten	 vullen	llenar Ik vul de beker met water. Lleno la taza con agua. Lección 71 · Verbos de cocina	medir Ik meet het lange touw. Yo mido la cuerda larga. Lección 71 · Verbos de cocina

 het zout	 de suiker	el azúcar Soms doe ik suiker in mijn thee. A veces pongo azúcar en mi té. Lección 91 · Ingredientes y condimentos	la sal Je hebt zout nodig voor de soep. Necesitas sal para la sopa. Lección 91 · Ingredientes y condimentos
 de peper	 de olie	el aceite Ze koken altijd met olie. Siempre cocinan con aceite. Lección 91 · Ingredientes y condimentos	la pimienta Zij voegt peper toe aan de eieren. Ella añade pimienta a los huevos. Lección 91 · Ingredientes y condimentos
 de boter	 de bloem	la harina Ik denk dat dit recept bloem nodig heeft. Creo que esta receta necesita harina. Lección 91 · Ingredientes y condimentos	la mantequilla Wij houden van boter op toast. Nos gusta la mantequilla en las tostadas. Lección 91 · Ingredientes y condimentos
 de azijn	 de saus	la salsa Hij houdt vooral van pittige saus. A él le gusta especialmente la salsa picante. Lección 91 · Ingredientes y condimentos	el vinagre Je kunt aan elke salade azijn toevoegen. Puedes poner vinagre a cualquier ensalada. Lección 91 · Ingredientes y condimentos

 de ketchup	 de mosterd	la mostaza Is dit geen gele mosterd? ¿No es esta mostaza amarilla? Lección 91 · Ingredientes y condimentos	el ketchup Ik wil graag wat ketchup bij dit eten. Quiero ketchup con esto. Lección 91 · Ingredientes y condimentos
 de mayonaise	 de honing	la miel Bij het ontbijt eten we honing op toast. Para el desayuno comemos miel en tostadas. Lección 91 · Ingredientes y condimentos	la mayonesa Ze houdt van mayonaise op broodjes. A ella le gusta la mayonesa en los sándwiches. Lección 91 · Ingredientes y condimentos