

Bien Dit 2: Chapter 3A

S E R J D U L H G P E C I P É E N U M Q
F L W L N L Y N E T T O R A C A L L X C
L X A K I I I H M L Q R E P U O C P B Y
G A D B Z A I R U O F E L D E P S B Y A
V L F G A S ' E S I A R F A L V R O K N
E E A R P N E L J H A W N Z O E P K W O
N V W C A I A R W G A B J T T A Q T W N
I I A C U M L N I I E K N U N Q E S E G
G L I J C I B O E U L M O P P Y T L S I
R O O T E U L O C M C J N G E L T A I P
E ' O O R G C L I O A E X P N E E C R M
B D I C I L B H E S R T R E W B G U E A
U E C I L U C D C R E B N I V U R I C H
A L S R L V O A U P É I E V A G U S A C
E I X B I M G U D O R E Q L Y F O I L E
N U E A U B D X V A S B À J M M C N R L
U H V N O K M C F T V Z E C T T A I C A
Q ' G U B N Q A J C A E A V A Q L È J L
G L W H I A L Z W U O G E G I F Q R N W
L U N H A R I C O T V E R T C S É E I N

TO ADD
A SPICE
THE STOVE
AN APRICOT
AN EGGPLANT
THE MUSHROOM
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

TO CUT
THE OVEN
THE GARLIC
THE CARROT
THE ZUCCHINI
A GREEN BEAN
THE OLIVE OIL

TO BOIL
THE FLOUR
THE CHERRY
THE BANANA
THE TEASPOON
THE BROCCOLI
THE STRAWBERRY

Solution

S E R J D U L H G P E C I P É E N U M Q
F L W L N L Y N E T T O R A C A L L X C
L X A K I I I H M L Q R E P U O C P B Y
G A D B Z A I R U O F E L D E P S B Y A
V L F G A S ' E S I A R F A L V R O K N
E E A R P N E L J H A W N Z O E P K W O
N V W C A I A R W G A B J T T A Q T W N
I I A C U M L N I I E K N U N Q E S E G
G L I J C I B O E U L M O P P Y T L S I
R O O T E U L O C M C J N G E L T A I P
E ' O O R G C L I O A E X P N E E C R M
B D I C I L B H E S R T R É W B G U E A
U E C I L U C D C R E B N I V U R I C H
A L S R L V O A U P É I E V A G U S A C
E I X B I M G U D O R E Q L Y F O I L E
N U E A U B D X V A S B A J M M C N R L
U H V N O K M C F T V Z E C T T A I C A
Q ' G U B N Q A J C A E A V A Q L È J L
G L W H I A L Z W U O G E G I F Q R N W
L U N H A R I C O T V E R T C S È E I N