Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD
TO BOIL
THE FLOUR
THE GARLIC
AN EGGPLANT
THE MUSHROOM
THE RASPBERRY
THE TABLESPOON
TO CUT
THE OVEN
AN APRICOT
THE CARROT
THE ZUCCHINI
A GREEN BEAN
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK
A SPICE
THE STOVE
THE BANANA
THE CHERRY
THE BROCCOLI
THE TEASPOON
THE STRAWBERRY

Solution


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