Bien Dit 2: Chapter 3A

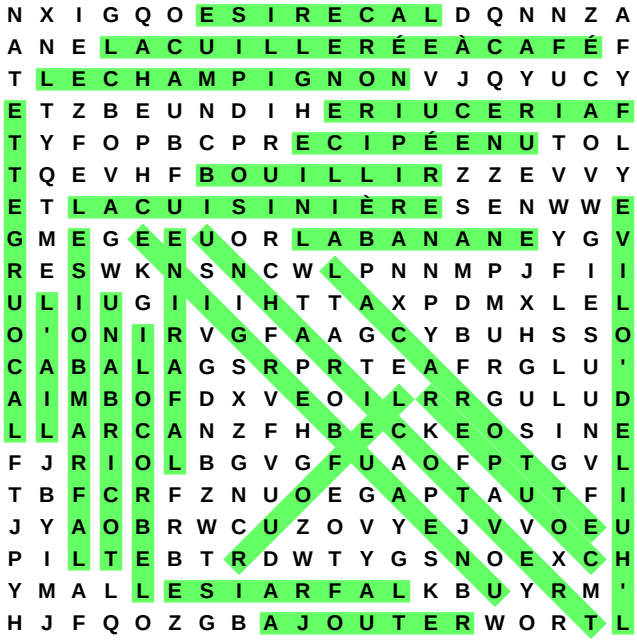
N X I G Q O E S I R E C A L D Q N N Z A
A N E L A C U I L L E R É E À C A F É F
T L E C H A M P I G N O N V J Q Y U C Y
E T Z B E U N D I H E R I U C E R I A F
T Y F O P B C P R E C I P É E N U T O L
T Q E V H F B O U I L L I R Z Z E V V Y
E T L A C U I S I N I È R E S E N W W E
G M E G E E U O R L A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

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

TO CUT
THE OVEN
THE CARROT
THE BANANA
THE TEASPOON
THE BROCCOLI
THE OLIVE OIL

TO BOIL
THE FLOUR
THE GARLIC
THE CHERRY
THE ZUCCHINI
THE MUSHROOM
THE STRAWBERRY

Solution


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