

SAMEN MAKEN

VANAF
2 JAAR

30
MIN.

Deze bloem-coole schaaapjes zijn een winnaar onder de kinderen. Kinderen kunnen soms kieskeurig zijn bij het ontdekken van groenten. Maar als je een groente omtovert naar een schattig dier zijn ze al een stuk minder kieskeurig! Deze kudde van schapen maak je heel makkelijk met de kinderen via onderstaand recept.

Ingrediënten voor 4st.

- 4 bloemkoolroosjes
- 4 mini mozzarella bolletjes
- 1 zak rozijnen

Benodigdheden

- Mes
- Snijplank
- Schaar
- 24 cocktailprikkers



Let op!

Let bij het opeten op dat er geen prikkers achterblijven in de bloemkool!



Hapje voor hapje verliefd op écht eten
Van smaakontwikkeling maken wij een avontuur

Bloemkoolschaaapjes

Vorbereiding

- Verzamel alle ingrediënten en benodigdheden en laat je keukenhulpjes zien waarmee de schaaapjes worden gemaakt.
- Laat de mozzarellabolletjes uitlekken en was de bloemkool.
- Snijd de bloemkool in roosjes en kook deze in 8 minuten beetgaar. Geen mogelijkheid om te koken? Doe de roosjes met wat vocht in de magnetron op 750w voor 7 tot 9 minuten.

Bereiden

- Steek in de onderkant van het bloemkoollijfje 4 cocktailprikkers als poten.
- Rijg samen met de kinderen aan iedere overgebleven cocktailprikker 3 rozijnen.
- Steek bovenop in elk bloemkoolroosje 2 cocktailprikkers en prik hier een mozzarella bolletje als hoofdje op. Zorg ervoor dat de 2 cocktailprikkers een beetje uitsteken, zodat je hier oortjes op kan maken.
- Snijd een nieuw mozzarellabolletje doormidden en snijd hier de oortjes af om de oortjes van te maken.
- Zet samen met de kinderen de buitenkantjes op de uitstekende cocktailprikkers als oortjes.

INSPIRATIE

Deel jullie creaties en tag ons!
#smaakontwikkelingsavontuur



madaga_kindervoeding