

SAMEN BAKKEN: WINTERGROENTEN CHIPJES

VANAF
2 JAAR

20
MIN.

Wat heb je nodig?

- 1 rauwe rode biet
- 1 winterpeen
- 1 hand boerenkool
- 1 pastinaak
- Optie: paprikapoeder
- Scheut olijfolie
- Dunschiller/kaasschaaf
- Bakpapier



Yum! Chipjes van wintergroenten! Lekker uit de oven! Door groenten op verschillende manieren aan te bieden, stimuleer je de smaakontwikkeling van je kind. En met de wintergroenten chipjes gaan ze al helemaal hun vingers aflikken! Dus waar wacht je nog op!

Hoe tover je ze op tafel?

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Schil de winterpeen, pastinaak en de rauwe rode biet met een dunschiller.
- Schaaf met een kaasschaaf (of mandoline, als je die hebt) dunne plakjes van de groenten in de breedte.
- Verdeel de plakjes groenten over een met bakpapier beklede bakplaat samen met de kinderen
- Strooi samen met de kinderen een handje verse boerenkool over de groenten
- Besprenkel met een klein beetje olijfolie (niet te veel, dan worden ze zompig) en een beetje paprikapoeder
- Bak de groentechippies in 10 minuten krokant en keer halverwege.

HANDIG! BEKIJK DE
INSTRUCTIEVIDEO!



Madaga

HAPJE VOOR HAPJE
VERLIEFD OP ÉCHT ETEN

Deel jullie creaties en tag ons!
#smaakontwikkelingsavontuur



madaga_kindervoeding