

SAMEN MAKEN: BLOEMKOOI LAMMETJES

VANAF
2 JAAR

30
MIN.

Deze bloem-coole lammetjes zijn om op te vreten...
Want, door de bloemkool in telkens weer een ander jasje aan te bieden, wordt de bloemkool toegankelijker om te proeven en óók nog eens fun! Maak jij ze met de kinderen mee?

Ingrediënten voor 4st.

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

Benodigdheden

- Mes
- Snijplank
- Schaar
- 24 cocktailprikkers

Vorbereiding

- Verzamel alle ingrediënten en benodigdheden en laat je keukenhulpjes zien waarmee de schaapjes 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.

Let op!

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



OM OP TE
VRETEN!

Madaga

Hapje voor hapje verliefd op écht eten

Van smaakontwikkeling maken wij een avontuur

Deel jullie creaties en tag ons!
#smaakontwikkelingsavontuur



madaga_kindervoeding