

Verjaardagsfeest voor kleuters

Feestelijke kaalkop/groentenkrokodil
Worstebroodjes
Milkshake
Tompoezen
Boris, Betje Big & Nijntje van blikfruit



Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
Tel.: 09 357 60 86
fax: 09 357 78 35



Tompoezen

Boodschappenlijst

voor 6 personen:

diepvries baderdeeg

MIX voor steibakkersroom van AVEVE

een halve liter volle melk

1 pakje boter om in te vetten

cocktailfruit of frambozen

6 eieren

1 Zet het keukengerei klaar:

bakplaat / oven

maatbeker

klopper

keukenpenseel

koekjesvormpje

zeef

vork



Tompoezen

Dit heb je nodig :

voor 6 personen:

6 plakjes bladerdeeg

50 gram MIX voor pasteibakkersroom van AVEVE

anderhalve dl koude volle melk

1 pakje boter om in te vetten

cocktailfruit of frambozen

1 ei

Werkwijze:

Zet de oven op 200°C.

Vet een bakplaat in.

1. Leg de plakjes bladerdeeg op de bakplaat. Laat ontdooien.

Snijd elk plakje in 2 gelijke stukken.

2. Prik in 1 helft gaatjes met een vork.

3. Teken (met een vormpje) in de andere helft een figuurtje.

4. Breek het ei in een kommetje.

Klop het ei los met een vork. Bestrijk er (met het penseel) elk deegplakje mee. (Het deeg zal mooi gaan glanzen).

Bak 15 minuten in de oven op 175°C (Vraag mama je te helpen bij het gebruik van de oven.) Laat daarna het deeg afkoelen.

5. Open het blik cocktailfruit en laat het fruit uitlekken in een zeef.

6. Als de bladerdeeg goed koud is: leg je eerst een laag pudding en dan een laag cocktailfruit of frambozen op de onderste helft (zonder tekening).

7. Leg het deegplakje met de tekening erop. Bestrooi met bloedsuiker en... **SMULLEN MAAR!**



Worstenbroodjes

Boodschappenlijst 10 personen:

diepvries)bladerdeeg van 10 x 10 cm
500 gram gekruid gehakt
eieren

Zet het keukengerei klaar:

borsteltje
keukenrol
schaaltje
vork
mes



Worstenbroodjes

Dit heb je nodig per persoon :

1 velletje (diepvries)bladerdeeg van 10 x 10 cm

50 g gekruid gehakt

verder

losgeklopt ei

Werkwijze :

1 Verwarm de oven : 200°C (= ovenstand 7).

2 Vet een bakplaat in.

3 Vorm een rolletje van het vlees dat evenlang is als de deegstrook.

Leg het er midden in.

4 Smeer de deegranden in met ei.

5 Vouw het deeg over het vlees en druk de randen stevig aan.

6 Als apéritiefhapje :de rol in kleine stukjes snijden.

7 Doe er met een kwastje wat ei over.

8 Leg ze op de bakplaat. Bak ze 20 minuten goudbruin.



Aardbeishake

**Boodschappenlijstje
voor 10 personen**
1 pak suiker
2 x 1/2 liter melk
1/2 kg aardbeien
vanille-ijs

Zet het keukengerei klaar:

mes
lepel
maatbeker
rietjes
blender
weegschaal
doosje om suiker af te wegen
bekers



Aardbeishake

2 Dit heb je nodig voor 10 personen:

- 2 x 75 gram suiker
- 2 x 1/2 liter melk
- 2 x 250 gram aardbeien
- 2 x 150 gram vanille-ijs

Werkwijze:

- 1 Draai de kroontjes van de aardbeien.
- 2 Mix de aardbeien met de melk, de suiker en het vanille-ijs in de blender
- 3 Giet de milkshake in bekers. Drink de milkshake met een rietje.



Feestelijke kaalkop

Boodschappenlijstje:

1 kool
1 stuk kaas van 1 cm dik
een halve kg druiven
2 trosjes kleine druifjes
tandenstokers

Zet het keukengerei klaar:

plankje
scherp mes om kaas te snijden
mes zonder tandjes
bord
een plank met een grote nagel erdoor
bril



Dit heb je nodig voor een feestelijke kaalkop voor 15 personen:

1 kool
1 stuk kaas van 1 cm dik
een halve kg druiven
2 trosjes kleine druifjes
tandenstokers

Werkwijze:

Werkwijze

- 1 Zet de kool vast op een plank met een nagel erdoor.
- 2 Hang, voor het haar, aan beide zijden een trosje druiven over de tandenstokers.
- 3 Zet een bril vast tussen tandenstokers.
- 4 Maak ogen en een neus met een druif. Maak een mond met kaas en een druif.
- 5 Snijd met **een scherp mes** de kaas eerst in repen van 1 cm dik, dan met een **mes zonder tandjes** in blokjes.
- 6 Steek een tandenstoker door elk blokje kaas. Steek hierop een druif.
- 7 Prik de kool vol lekkere prikkers. De kaalkop is klaar.



Een courgettekrokodil

Zet het keukengerei klaar:

plankje
kaasmes
mes zonder tandjes
bord
zilverpapier
tandenstokers
schaal om op te dienen
vork om ajuintje en augurkjes
uit de bokaaltjes te halen

Boodschappenlijstje:

1 courgette
ajuintjes
augurkjes
1 stuk kaas van 1cm dik
2 blikjes TV worstjes

Dit heb je nodig:

1 courgette
ajuintjes
augurkjes
1 stuk kaas van 1cm dik
2 blikjes TV worstjes



Werkwijze:

- 1 Maak een insnijding in de courgette over een lengte van 5 cm voor de muil. Laat mama je helpen.
Steek er tandenstokers tussen om de bek te openen. Steek 4 worstes op een tandenstoker voor de poten. Breek een tandenstoker in twee. Steek er 2 ajuntjes op voor de ogen.
- 2 Snijd de kaas eerst in reepjes, dan in blokjes. Snijd de worstjes en augurkjes in stukjes.
- 3 Maak hapjes: steek een kaasje + worstje + augurkje kaasje + ajuntje... op een tandenstoker.
- 4 Prik ze in de rug van de krokodil.



Boris, Nijntje en Betje big van blikfruit

1 Zet het keukengerei klaar:

plankje/aardappelmes
vorkjes/(vis)messen
(blikopenener)
zeef/vergieten
spiegel/touwtjes

Dit heb je nodig voor 9 p:

mandarijntje
1 sinaasappel
1/2 l abrikozen in blik
1/2 l halve perziken en 1/4 l schijfjes in blik
1/2 l peer in blik
220 g ananasschijven in blik
1/4 l fruitcocktail in blik
1 kiwi
druiven
chocoladedruppels, hagelslag
Top'dessert croc'chocos

