

RECEPT VOOR EN MET KLEUTERS

Een recept uit



WAAR KUNNEN KLEUTERS BIJ HELPEN?

- Alle ingrediënten helpen klaarzetten.
- Bramen en frambozen wassen.
- Verse kaas op de boterham smeren.
- Met een uitsteekvormpje cirkels uit een plakje appel steken.
- De bramen en frambozen pletten.
- De boterhammen versieren.

SPELENDERWIJS MEER OVER ETEN ONTDEKKEN

- De boterham is het 'schilderij' en de smeerkaas is de 'witte verf'.
- Raad het plaatje: versier de boterham om de beurt; wie het snelst kan raden wat het zal worden, wint.
- Met alle zintuigen proeven: kijken, voelen, ruiken, proeven.
- Benoem de kleuren en de fruitsoorten die je op de kunstboterhammen ziet.
- Welke kleuren ken je nog? Welke groenten en fruit hebben deze kleur?
- Waar groeien bramen en frambozen? En appelen en peren?
- Kaas wordt gemaakt van...
- Kijk eens in de koelkast: wat kunnen we nog op de boterham doen?

KUNST-BOTERHAMMEN

BEREIDINGSTIJD VOOR

Ongeveer 25 min.
4 boterhammen

INGREDIËNTEN

- 4 dikke sneden bruin brood
- 4 el verse kaas

boterham met fruitbloem:

1 grote aardbei,
1 stuk appel met schil

boterhammen met ballonnetjes:

peer, braambessen, frambozen, komkommer, 100% notenpasta

boterhamgezicht:

appel, blauwe en rode bessen, rozijnen

BEREIDINGSWIJZE

- Besmeer elke boterham met 1 eetlepel verse kaas.
- Leef je daarna uit om het laagje kaas met toppings te versieren.
- Plakjes aardbei vormen bloemblaadjes.
- Staafjes appel, komkommer en peer zijn steeltjes of touwtjes.
- De ballonnen maak je met toefjes geplette frambozen en braambessen of notenpasta.
- De bessen vormen het neusje en de mond.
- Duw met een uitsteekvormpje 2 kleine rondjes uit een appel en leg op elk een rozijntje. Dat zijn de ogen.

In samenwerking met www.lekkervanbijons.be

MEER INSPIRATIE EN KOOKTIPS
WWW.NICE-INFO.BE
> KINDVRIENDELIJKE RECEPTEN
> TOOL: KOKEN MET KINDEREN:
EEN PRAKTISCHE LEIDRAAD