

# Groentetaartjes





«Ik kijk toe:  
wat vind ik ervan?»

**SMAKELIJK !!!**



# Ingrediënten

- 2 aardappelen
- olijfolie of boter
- 2 tomaten
- 4 wortelen
- 1/4 broccoli
- 3 eieren

# Kookmateriaal

- kookvuur
- 2 pannen
- 3 schilmessen
- 4 snijplanken
- 1 rasp
- 6 pasringen
- 2 spatels
- 2 dunschillers
- 4 platte borden
- 1 mengkom
- 3 schorten
- Rol keukenpapier
- 2 onderleggers



**Draai de groentetaartjes  
om en bak ze aan de  
ommezijde.**



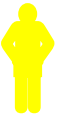
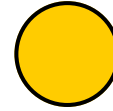
Ingrediënten voor 24 kleuters.

**De groentetaartjes zijn  
klaar.**

**SMAKELIJK!**



Schil de wortelen.

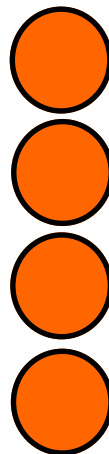


Schil de aardappels.



**Schep per ring 1 eetlepel  
van het mengsel.  
Laat even aanbakken.**

**Verwijder de ringen voor-  
zichtig.  
Laat verder bakken.**



elk doe zijn werk

**Snij de tomaten in schijfjes.**



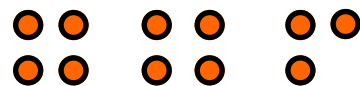
**Snij de schijven tomaat in blokjes.**





**Vet de ringen in met olijfolie.**

**Plaats de ingevette ringen in de warme pan.**

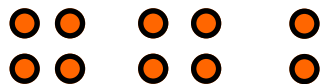




**Snij de broccoli fijn.**



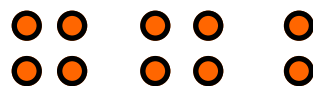
**Rasp de aardappelen.**



**Doe de gegaarde groenten  
in een mengkom.  
Laat 5 minuten afkoelen.**



**Voeg de losgeklopte eieren  
toe aan het groentemen-  
gel.**



**Rasp de wortel.**

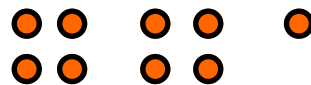
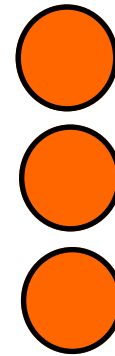


**Breek de eieren.**



**Voeg de blokjes tomaat bij de aardappelen en de wortelen.**

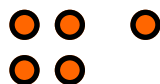
**Klop de eieren los.**



**Doe het volledige ei in de kom.**



**Verzamel de ingrediënten.**



**Doe de broccoli in de pan en bak aan.**

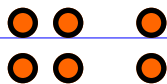


**Bak al roerend alle groenten gaar.**



**Doe olie of boter in de pan.**

**Doe de geraspte aardappelen  
in de pan en bak aan.**





**Doe de geraspte wortelen in de andere pan en bak aan.**



**Voeg de wortelen bij de aardappelen.**

