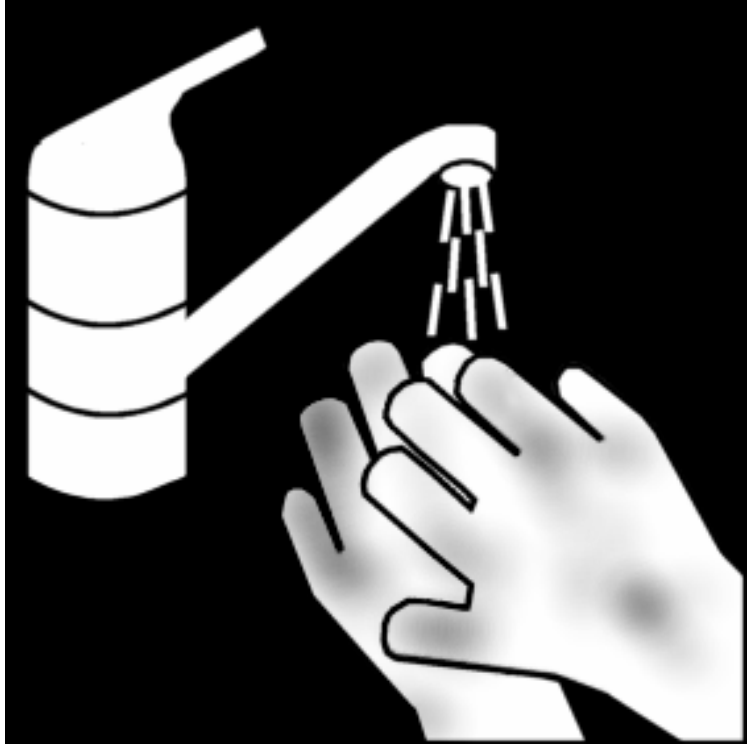


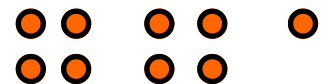
vogelnestjes in het groen

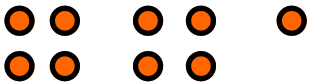




Klaar ?

SMAKELIJK !!!





«Ik kijk na:
wat vind ik ervan?»



Ingrediënten voor 15 kleuters.



**! Snij de 4 vogelnestjes
middendoor.**

**Schik de vogelnestjes op het
bedje van slablaadjes.**



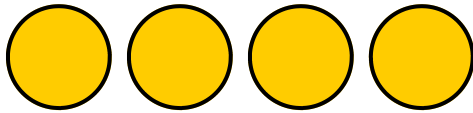


Ingrediënten

- 400 g gehakt
- paneermeel
- 4 reeds gekookte eieren
- 1 rauw ei
- 2 liter water
- slablaadjes (reeds gewassen)

Kookmateriaal

- diepe kom (met deksel)
- kookplaat
- mengkom
- mes
- snijplankje
- bord
- houten lepel
- kookwekker

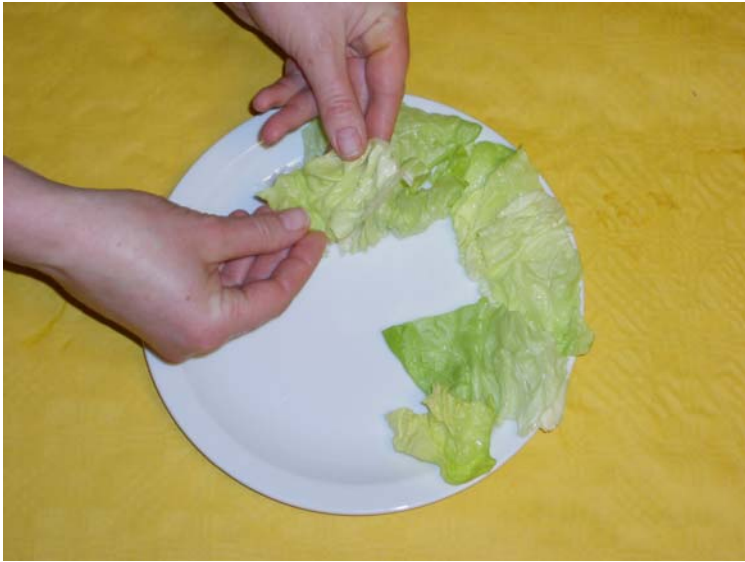


«Ik doe mijn werk.»

Versier een bordje met een krans van groene slablaadjes.

! Haal de gekookte vogelnestjes voorzichtig uit het kokende water.

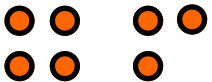


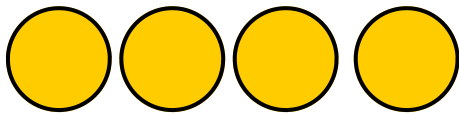


Doe het gehakt samen met het rauw ei (eiwit + eigeel) in de mengkom.



Voeg daarbij vier eetlepels paneermeel.





**! Doe de vogelnestjes
voorzichtig met de houten
lepel in het water.**

**! Laat de vogelnestjes
10 minuten koken in het water.**





Meng nu alles stevig door mekaar.

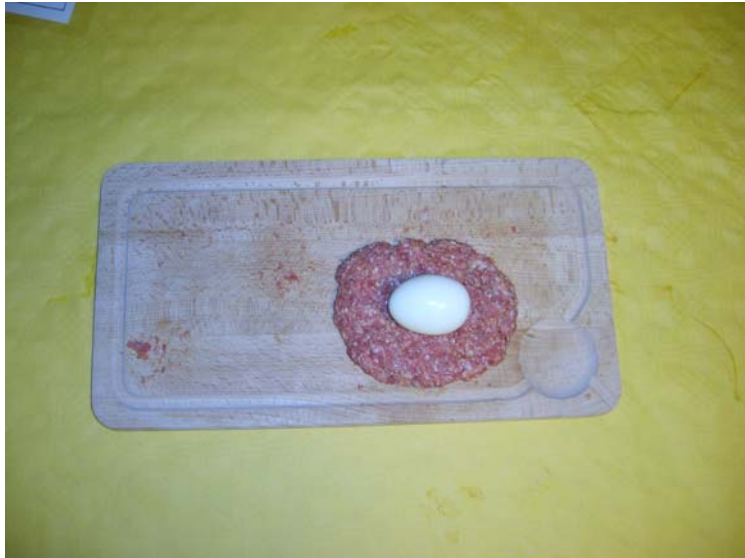


Neem nu telkens een beetje van het mengsel en kneed hiermee 4 bolletjes.





Giet 2 liter water in de diepe kom.



**! Deksel op de kookpot...
Laat het water eerst koken.**

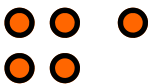




**Druk de bolletjes daarna plat.
Zorg ervoor dat je 4 platte
schijven hebt.**



**Leg de hardgekookte eieren op
de platte gehaktschijven.**





Wikkel het gehakt rond de eieren.



Er mag niks meer van het ei te zien zijn.

