

vogelnestjes in het groen





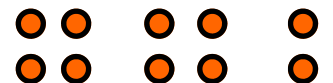
! Haal de vogelnestjes uit het water.

Laat ze even koud worden.

! Snij ze middendoor.

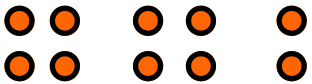
**Schik ze op de slablaadjes.
Klaar ?**

SMAKELIJK !!!





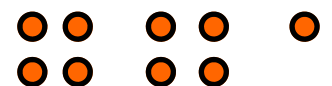
-Ik kijk na:
wat vind ik ervan?*





Doe de vogelnestjes in de diepe kom en vul die met water.

! Laat de vogelnestjes 10 minuten koken in het water.



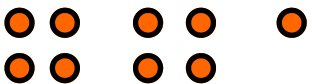
Ingrediënten

- 400 g gehakt
- Paneermeel
- 5 eieren
- 2 liter water
- slablaadjes



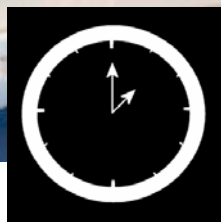
Kookmateriaal

- keukenweegschaal
- steelkom
- diepe kom met deksel
- kookplaat
- mengkom
- bolkom
- spatel
- snijplankje
- mes
- bord
- eetlepel





Leg de hardgekookte eieren op de platte gehaktschijven. Wikkel het gehakt rond de eieren. Er mag niks meer van het ei te zien zijn.



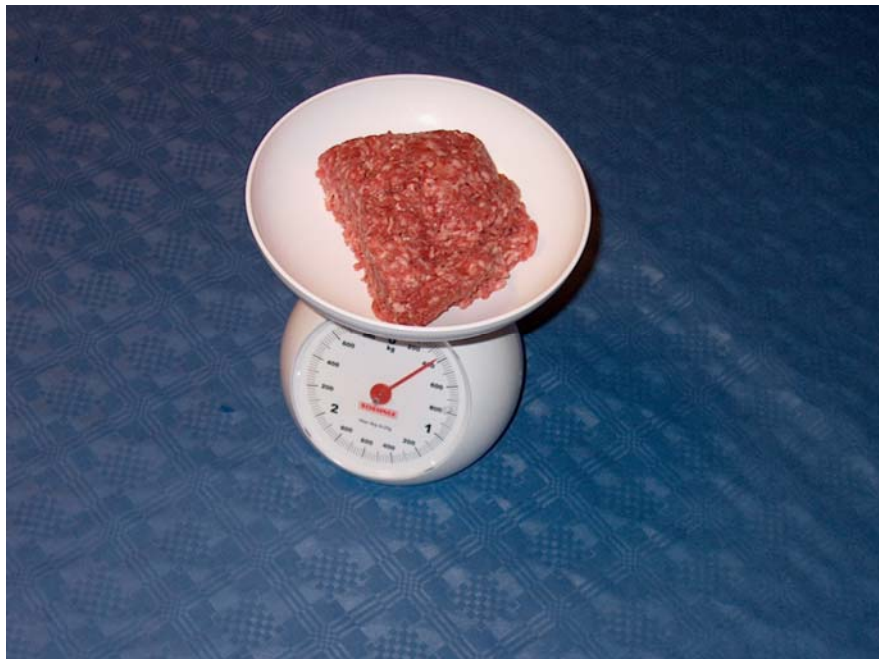


Vul de steelkom halfvol met water.



**! Laat 4 eieren koken in het water van de steelkom.
Dit kan wel even duren (8 - 10 minuten).**

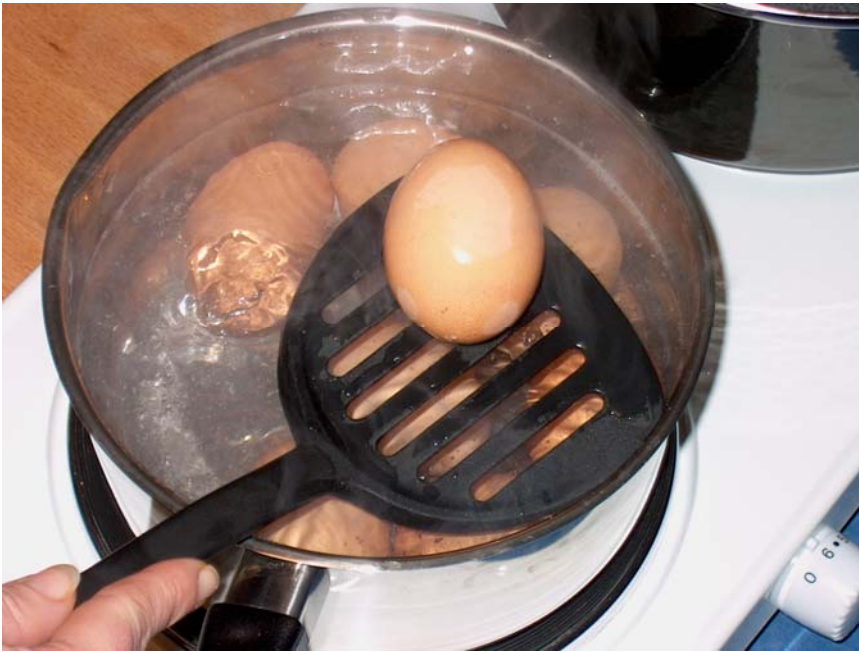




**! Haal de gekookte eieren voorzichtig uit het water.
Laat ze even afkoelen**

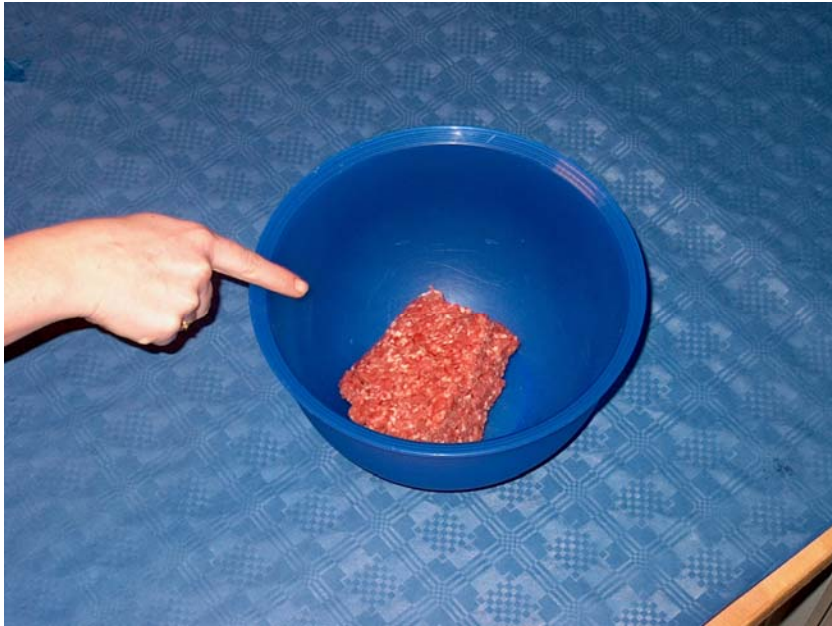
**Pel de gekookte eieren.
Eierschalen doe je in de
bolkom.**





Weeg 400 g gehakt af.





Neem enkele slablaadjes en schik die netjes op het grote bord.





Doe het gehakt in de mengkom.

**! Breek één ei.
Voeg bij het gehakt.**





Neem nu een beetje van het mengsel en kneed een bolletje.

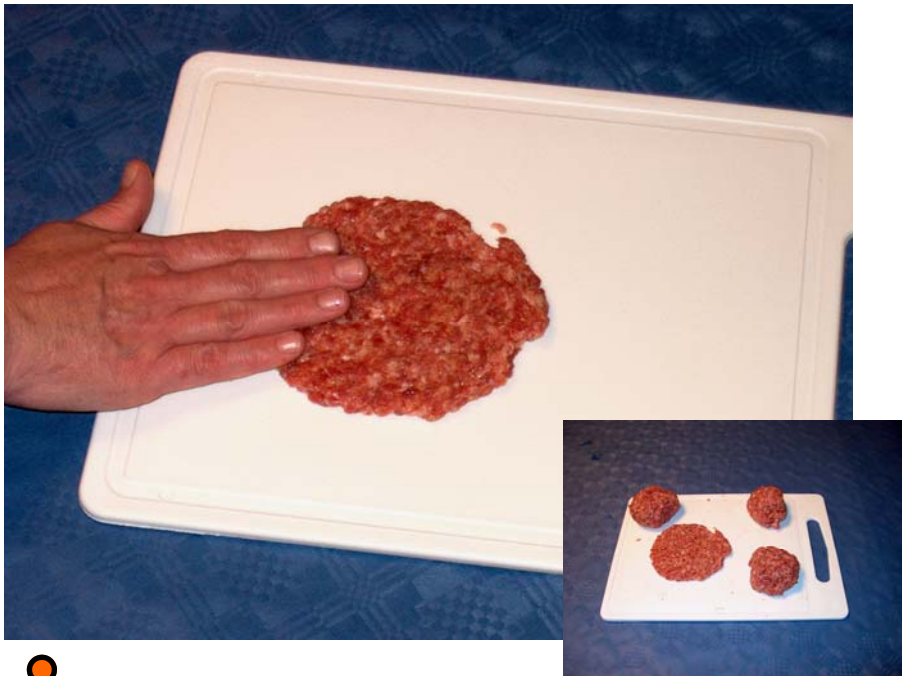


**Druk het bolletje daarna plat.
Zorg ervoor dat je 4 platte
schijven hebt.**





**Voeg daar nog 4 eetlepels
paneermeel aan toe.**



**Meng nu alles stevig door
elkaar.**

