

# Torentje van mascarpone en rood fruit



## Wat heb je nodig?

- Half doosje rood fruit (ontdoid)
- 3 eetlepels mascarpone
- 150 ml slagroom
- 6 eetlepels poedersuiker
- Een paar plakjes cake
- 2 theelepels vanillesuiker

## Aan de slag!

Doe de slagroom met de poedersuiker in een kom en mix dit goed.

Mix in een andere kom de mascarpone met de vanillesuiker.

Schep daarna de slagroom door de mascarpone heen. Niet mixen, alleen door elkaar scheppen.

Steek met een vormpje kleine rondjes uit de plakjes cake.

Vul de glaasjes in deze volgorde: eerst een rondje cake, daarop wat rood fruit, dan een laagje mascarpone. Doe dit totdat het glaasje vol is, eindig met wat rood fruit.

Zet de glaasjes in de koelkast totdat je het gaat serveren.

Eet smakelijk!

# Pizzamuffins



## Wat heb je nodig?

Als je 12 pizzamuffins wilt gaan maken dan heb je de volgende ingrediënten nodig.

- 3 plakjes bladerdeeg
- ½ rode paprika
- Handvol champignons
- 1 ei
- Half bekertje crème fraiche
- 150 gram geraspte kaas
- 1 theelepel oregano
- Snufje peper en zout
- Salami of spek
- Klein beetje olijfolie om in te vetten

## Aan de slag!

Vraag aan je meester of juf om de oven voor te verwarmen op 200 graden.

Snijd de paprika, de champignons en het vlees in hele kleine stukjes.

Meng de groenten, het vlees, het ei, de crème fraiche en de oregano.

Voeg naar smaak een klein beetje zout en peper toe.

Snijd de plakjes bladerdeeg in **vieren**.

Vet de muffinbakkvorm in met een beetje olijfolie.

Druk het bladerdeeg in de vormpjes en vul elk vormpje met een grote eetlepel van je mengsel. Strooi er geraspte kaas over.

Bak de pizzamuffins in 20 minuten gaar. Kijk na 15 minuten even of ze niet te bruin worden.

Vraag aan je juf of meester om de muffins uit de oven te halen. Laat ze een paar minuten afkoelen en haal ze dan voorzichtig uit de bakvorm.

Eet smakelijk!

# Gevulde eieren



## Wat heb je nodig?

Als je 12 gevulde eieren wilt gaan maken dan heb je de volgende ingrediënten nodig.

- 6 eieren
- 5 eetlepels mayonaise
- half theelepeltje mosterd
- 1 theelepeltje paprikapoeder
- snufje peper en zout
- een klein beetje chilipoeder
- 1 eetlepel tomatenketchup
- (gedroogde) peterselie of bieslook om er over heen te strooien

## Aan de slag!

Start met het koken van de eieren. Kook ze 10 minuten, dan worden ze goed hard.

Koel ze af onder de koude kraan. Laat ze helemaal afkoelen en pel ze dan af.

Snijd de eieren in de lengte doormidden. Haal voorzichtig het eigeel uit de eieren. Leg de eieren op een schaal en doe het eigeel in een kommetje. Meng het eigeel met zout, paprikapoeder, chili, tabasco en natuurlijk wat peper. Gebruik hier een vork voor. Doe nu de rest van de ingrediënten in de kom en meng alles goed.

Doe de vulling in een spuitzak en vul de halve eieren. Daarna doe je nog wat bieslook op het ei en je bent helemaal klaar om er van te gaan genieten.

# Wraprolletjes met pesto en kipfilet



## Wat heb je nodig?

- 4 wraps
- 2 eetlepels crème fraîche
- 2 theelepels pesto
- 1 theelepel parmezaanse kaas
- 8 plakjes kipfilet
- handjevol rucolasla

## Aan de slag!

Meng in een bakje de crème fraîche met de pesto en de parmezaanse kaas.



Verdeel dit mengsel over ongeveer 4 wraps en leg hier 2 plakjes kipfilet overheen en een klein handje rucola.



Rol de wraps op en wikkel ze strak in vershoudfolie.

Leg de wraps in de koelkast totdat je ze gaat serveren.

Snijd elke wrap in ongeveer 6 rolletjes en serveren maar!

# SuperSmoothie



## Wat heb je nodig?

- 3 sinaasappels
- 1 ½ banaan
- 1 mango
- Handjevol aardbeien of ander rood fruit
- Ongeveer 250 ml yoghurt

## Aan de slag!

Pers de sinaasappels uit.

Pel de banaan en snijd in stukjes.

Schil de mango en snijd in stukjes.

Haal de kroontjes van de aardbeien.

Doe al het fruit in de blender met de yoghurt en mix dit totdat het een mooi, glad mengsel is geworden.

Verdeel het mengsel over 12 glaasjes en versier het glas met een stukje fruit en een leuk rietje.

Geniet ervan!