

Ingrediënten voor 6 personen

6 hardgekookte eieren 12 zwarte  
olijven 1 wortel 1 blikje pate 2  
eetlepels room zout en peper  
peterselie 1 tube mayonaise

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Kinderkeuken  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Pinguins in de sneeuw

Leuk voor kinderen!

### Hulpmiddelen

Mesje, theelepel, kom, tandenstokers of prikkertjes

### Bereidingswijze

Snijd aan de punt van het ei het kapje eraf en haal met een theelepeltje het eigeel uit het ei Prak in een kom het eigeel en de pate fijn,voeg de room, fijngesneden peterselie,zout en peper toe Vul de eieren met het mengsel Rijg een olijf aan een halve tandenstoker en steek die,als kop op het ei.Maak met de mayonaise twee rondjes voor de ogen.Snijd van de wortel twee voeten en zet je pinguin er boven op,steek ze vast,snijd ook een ruitvormig stukje wortel voor de snavel Snijd een olijf in tweeën en steek elke helft vast voor de vleugels.

### Serveertips

Tip: versier nu nog je bord met een paar blaadjes sla, kleine tomaatjes.