

## Ingrediënten

Voor 1 sneeuwpop: 2 eieren M of L stukje (winter)wortel bacon of ham voor shawl ui in snippers kappertjes of hagelslag voor ogen en knopen

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

## Vrolijke kindereitjes - sneeuwpop

Leuk om met de kinderen te maken

### Hulpmiddelen

Eierprikker, kookpan, warmtebron, plank, lange houten prikkers of cocktailprikkers en bestek

### Bereidingswijze

Prik de eieren in met de eiprikker en kook ze hard Reken 8-10 minuten afh. grootte eieren Zet de kookwekker op het moment dat het water met de eieren kookt Laat de eieren daarna schrikken, pel ze en laat afkoelen Snijd een dikke plak wortel voor de rand van de hoed Vorm dan de hoed en zet met prikkers vast Maak een bezem van wortel en een prikker en vorm een neus Zet de eieren op de sneeuw-ui snippers en steek vast met de prikkers Vouw de kraag van de vleeswaren en voorzie de sneeuwpop van de overige versieringen Handig is een theelepeltje om een kruisje in het ei te maken voor ogen en knopen.

### Serveertips

Dranktip: voor een kinderfeestje appelsap of frisdrank.