

Ingrediënten voor 8 personen

500 gr. gehakt, paneermeel, ei,
gehakt kruiden; frikadellen;
kipschnitzels; satesaus;
stokbrood; toetje (in poedervorm)

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Kinderkeuken
Smaak: Hartig
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kinder-kook-feestje

Kinder kookfeestje Van te voren gaan de kinderen een koksmuts maken. Leg materiaal klaar en laat ze het zelf proberen. Koken: Laat de kinderen een kaartje trekken met daarop de opdracht die ze moeten doen. Opdrachten: - mini hamburgertjes maken door twee kinderen (dus twee kaartjes) - satesaus maken (door een kind) - frikadel snijden in stukjes (een kind) - kipschnitzel in stukjes snijden (een kind) - stokbrood snijden (een kind) - toetje (poedervorm) laten maken door twee kinderen.

Hulpmiddelen

Courmetset

Vorbereiding

Zet alle ingredienten klaar op tafel en aanrecht, zodat de kinderen na het kaartje trekken gelijk aan de slag kunnen.

Bereidingswijze

Laat de kinderen zelf hun opdracht uitvoeren. Bijv. gehakt kneden en hamburgertjes vormen. De rest spreekt voor zich

Serveertips

Serveer er kleine voorgekookte krieltjes bij en voorgebakken poffertjes. Deze kunnen heel goed verwarmd worden in een courmetpannetje en de kinderen zijn er dol op. Veel plezier.

