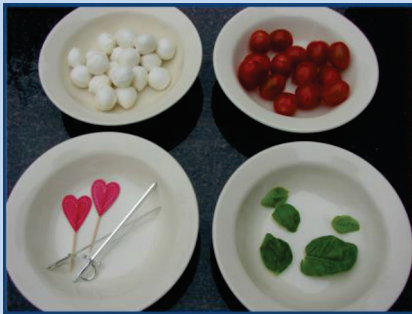


Kaatjes receptenrubriek

Gezonde en visuele recepten
met weinig ingrediënten

Mozzarella prikkers



Ingrediënten



Resultaat

Ingrediënten:

1 zakje bolletjes mozzarella
basilicumblaadjes
1 bakje kerstomaten
prikkertjes

Werkwijze:

1. Leg een plank klaar, een bord en een schaar.
2. Knip het zakje mozzarella open.
3. Laat het vocht wegllopen in de gootsteen.
4. Leg de bolletjes mozzarella op het bord. Proef er eens één, of ruik eraan.
5. Knip de plaatjes basilicum van de takjes.
6. Leg de plank klaar op je werkblad.
7. Leg de tomaten, de mozzarellabolletjes, de basilicumblaadjes en de prikkertjes klaar.
8. Nu heb je alles klaar staan wat je nodig hebt.
9. Rijg aan ieder prikkertje een kerstomaat, een blaadje basilicum en een bolletje mozzarella.
10. Maak nog veel meer prikkertjes.
11. Serveer de prikkertjes op een mooi bord. Of dek ze af voor later. Doe ze dan in de koelkast.
12. Netjes opruimen.
13. Doe de afwas.

Karen den Dekker is kookpedagoog en is gespecialiseerd in autisme. Haar zoon van 10 heeft klassiek autisme. Ze heeft kookgroepjes voor kinderen en jongeren in haar praktijk in Geldrop. En ze geeft kookbegeleiding bij volwassenen aan huis. Ze geeft individuele begeleiding aan (extreem) kieskeurige eters. Ze maakte een visueel kookboek | **Autisme & koken. Stap voor stap kookboek voor kinderen en jongeren** | en won daarmee een Nederlandse kookboekenprijs.

Website: www.inkaatjeskeuken.nl