



Veilig Moederdag ontbijt



👤 = vader

👧 = kind

Sandwiches gerookte kipfilet met gebakken ontbijtspek of verse geitenkaas & zongedroogde tomaatjes

Wat heb je nodig:

1 casinobrood, 100 g ontbijtspek

2 gerookte kipfilets of verse geitenkaas voor vegetarische moeders

1 potje zongedroogde tomaatjes in olie en wat ijsbergsla

Bereidingswijze

👤 Neem een casinobrood

Besmeer de boterhammen met boter

👧 Snij de gerookte kipfilet in plakjes (Of dus verse geitenkaas)

Snij de zongedroogde tomaatjes in 2-en

👤 Bak het ontbijtspek en leg ze op de boterhammen

👧 Beleg het brood met de plakjes gerookte kip en tomaatjes en een blaadje ijsbergsla

Leg een andere boterham er boven op en snij overdwars door.

Rucola zalmtoast

Wat heb je nodig:

Nog meer casinobrood

100 g gerookte zalm

125 g verse roomkaas

Handje rucolasla, ongeveer 75 g

Wat zwarte peper

Bereidingswijze

👤 Doe het brood in de toaster op standje 3 totdat ze goudbruin zijn.

Laat even afkoelen en smeer er roomkaas op. Leg nu plakjes rucolasla op de toast. Snij de plakken zalm in lange repen van 2-3 cm.

🌀 Leg de repen zalm losjes op de toast en maal er een beetje peper overheen.

Sinaasappel/aardbeiensap met munt

Wat heb je nodig:

4 sinaasappels

4 aardbeien

2 blaadjes munt

🌀 Pers 4 sinaasappels uit.

Doe 4 aardbeien in de blender en 2 blaadjes munt

🌀 Schenk alles in een glas.

Hangop met aardbeien

Wat heb je nodig:

1 liter volle yoghurt

125 ml crème fraîche

2 eetlepels bloemenhoning

1 eetlepel kaneel

poedersuiker

Ook nodig:

Schone theedoek zonder luchtjes

Vorbereiden

🌀 Theedoek vochtig maken en in vergiet leggen. Vergiet in kom of pan hangen. Yoghurt in vergiet schenken en ca. 8 uur in koelkast laten uitlekken. Meng de crème fraîche, honing en kaneel door de hangop. Doe de hangop in een vorm en keer hem ineens om op een bord. Nu heb je een mooie bolle vorm.

🌀 Was en snij de aardbeien en leg ze erom heen.

🌀 Versier met poedersuiker.

Afbakcroissantjes

Neem een blikje croissantdeeg. Rol het deeg uit en haal er grote driehoeken uit.

🌀 Rol nu wat croissantjes op: begin bij de breedste kant. Dan wordt het vanzelf een croissantje.

🌀 Oven - gedeelte: laat dit zeker over aan je vader