

BRUSCHETTA'S MET SNOEPTOMAAJTJES



Benodigheden:

Dit heb je nodig:

- messen
- snijplanken
- citruspers
- mengkommen
- lepels
- bakpapier
- bakplaten
- serveerschaal
- servetten

Ingrediënten voor 20 kinderen:

- 250 g gele snoeptomaatjes
- 250 g rode snoeptomaatjes
- 3 rijpe avocado's
- 1 limoen
- 1 plantje basilicum
- 2 voorgebakken ciabatta's

- 10 eetl. balsamicocrème
- 4 eetl. olijfolie
- zwarte peper (molen)
- zout

Vorbereiding

- Snij de snoeptomaatjes in 4.
- Pers de limoen.
- Pel en ontpit de avocado's. Snij het vruchtvlees in blokjes.
- Meng het limoensap onder de avocadoblokjes.
- Scheur de blaadjes basilicum.

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snij het uiteinde van de ciabatta's en snij daarna elke ciabatta in 10 sneetjes.
3. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en besprenkel met 2 eetl. olijfolie. Zet ± 8 min. in de voorverwarmde oven. Draai ze halverwege om.
4. Doe ondertussen de tomatenpartjes in een grote mengkom en meng er 2 eetl. olijfolie onder.
5. Voeg de avocadoblokjes toe en kruid met zwarte peper en zout. Meng er het gescheurde basilicum onder.
6. Verdeel de tomatenmengeling over het geroosterde brood.
7. Maak er zigzaggende lijntjes met de balsamicocrème over.

Wie doet wat?

Volwassene

- De avocado's pellen, ontpitten en in blokjes snijden.
- De oven voorverwarmen.
- De ciabatta's snijden.
- De sneetjes ciabatta in de oven zetten.

Kinderen

- De snoeptomaatjes snijden.
- De limoen persen en onder de avocadoblokjes mengen.
- Het basilicum in stukjes scheuren.
- De sneetjes ciabatta op een bakplaat leggen en besprenkelen met olijfolie.
- De groenten mengen.
- De tomatenmengeling over de sneetjes ciabatta verdelen en afwerken met de balsamicocrème.

Voedingswaarde* per kind

Energie:	146 kcal
Eiwitten:	3,1 g
Vetten:	7,4 g
Koolhydraten:	16,5 g

* op basis van ingrediëntenlijst

Geschatte kostprijs per kind: 0,58 €