

sofie

DUMONT



CHEESY BOTERHAM MET OMELET & FRUITKNIJPZAKJE

INGREDIËNTEN BOTERHAM

- 1 scheutje olijfolie
- 1 ei
- 2 bruine boterhammen
- 1 sneetje jonge kaas
- paar schijfjes gele, oranje en paarse wortels
- 1 blad spitskool

INGREDIËNTEN KNIJPZAKJE

- 2 el appelmoes
- 2 el diepvriesframbozen



BEREIDINGSWIJZE BOTERHAM

1. Kluts een eitje in een kommetje.
2. Bak het geklutst eitje met olijfolie in een kleine steelpan.
3. Plooi de omelet met een schijfje kaas tussen twee sneetjes brood.
4. Snij in driehoekjes en schik in de brooddoos.

EEN EXTRA PORTIE GROENTJES EN FRUIT

1. Haal met een hartjesvorm hartjes uit een blad spitskool. Een andere leuke vorm is even goed.
2. Maak een regenboogwortel met schijfjes gekleurde wortels om extra ruimte op te vullen.
3. Plet de frambozen onder de appelmoes.
4. Vul een hervulbaar knijpzakje met de compote van appelmoes en frambozen.

