



Bosje tulpen, om op te eten!

4 – 12 jaar | Ontwikkelingsgebied: creativiteit, fijne motoriek

Bron: landleven.nl

Materialen/ ingrediënten

- 10 kleine pruimtomaten of cherrytomaten
- 150 gr. roomkaas
- bosje bieslook
- snufje zout
- satéprikkers
- theelepeltje
- snijplank
- mes
- bord of plankje, om het bosje tulpen op te serveren



Werkwijze

- Was de tomaten schoon en dep ze droog.
- Kerf de bovenkant van elke tomaat kruislings in met een mes.
- Haal voorzichtig de pitjes en het binnenste vruchtvlees uit de tomaten, bv. met een klein theelepeltje.
- Vul de tomaatjes daarna met roomkaas. Een spuitzak is daarbij een handig hulpmiddel, maar het gaat ook prima met een theelepeltje en wat geduld. Je kunt evt. een snufje zout aan de roomkaas toevoegen.
- Prik onder in elk tomaatje een gat met een satéprikker en steek hier een sprietje verse bieslook in.
- Leg de tomaatjes en bieslook op een bord of plank, zodat ze op een echt bosje tulpen lijken. Het bosje tulpen ziet er kleurrijk uit en is klaar om opgegeten te worden!
- Je bosje tulpen blijft ongeveer een dag goed in de koelkast





Tip

Laat de kinderen zoveel mogelijk zelf de activiteit uitvoeren. Let op bij het inkerven van de tomaat i.v.m. het gebruik van een mes. Mocht dit niet veilig genoeg zijn, dan kun je dit zelf doen. Laat het kind zelf vervolgens de pitjes en het vruchtvlees uit de tomaat lepelen.

Eet smakelijk!

