



RECEPT



Speelse kuiken toast



AAN DE SLAG!

1 Maak de kop en poten van de kip

- Snijd twee kleine oogjes uit de olijven.
- Snijd een kleine snavel, kam en poten van de rode paprika.
- Maak vleugels van de gele snoeptomaatjes.
- Hak de rest van de groenten in leuke vormpjes om te decoreren!

2 Bereid het brood voor

- Snijd een gat in het midden van de boterhammen.
- Doe de eieren in een kom, doe een beetje melk, zout en peper erbij en klop het mengsel tot het goed is doorgeroerd.

3 Tijd om te toasten!

- Verhit boter of olie in een pan.
- Doe de boterhammen en de uitgesneden stukken brood in de pan. Toast ze totdat ze goudbruin aan beide kanten zijn.

4 Doe de ei-verrassing erbij

- Doe het eimengsel voorzichtig in het gat van de boterhammen.
- Als je het lekker vindt, doe er wat kaas of kruiden overheen.
- Bak de eieren totdat het niet meer vloeibaar is, draai de boterham om en bak de andere kant tot alles gaar is.

5 Decoreer je kip!

- Doe je ei boterham op een bord.
- Gebruik je groenten vormpjes om een lief kuiken te maken.
- Doe wat spinazie erbij zodat er een nestje is.

Wat heb je nodig?

- 1 olijf
- 1 rode paprika
- 2 gele snoeptomaatjes
- 1 gele paprika
- 1 komkommer
- 2 sneetjes brood
- 3 eieren
- Een beetje melk
- Zout en peper
- Boter of olie om te bakken
- Een handje spinazie
- Kom en garde

Eet smakelijk!

Laat Anna en Daan zien hoe je toast is geworden. Stuur je foto naar:
Anna-en-Daan@deheus.com

