

CLOWN BAGEL MET VEGATARISCHE LIGHTLY ROASTED PIECES

INGREDIËNTEN

🍴 1 PORTIES

🕒 10 MIN

👤 GEMAKKELIJK

1/2 pak Garden Gourmet Lightly Roasted Pieces

2 blaadjes sla

2 cherrytomaatjes

3 zwarte olijven

1 banaan (als bijfruit)

1 stengel bleekselderij (als bijfruit)

1 eetlepel pindakaas (als bijfruit)

1 handje bosbessen (als bijfruit)

Enkele plakjes komkommer (als bijfruit)

1 mandarijn (als bijfruit)

Tijd om weer naar school te gaan en tijd om die lunchboxen klaar te zetten! Dit snelle en vegatarische recept is een leuk idee voor jouw kind om tijdens de lunch van te genieten. Vol fruit in leuke vormen! Genieten!

BEREIDING

1. Bagel clown

Bagel 'clown': halveer de bagel in de lengte en garneer met sla. Bak de Garden Gourmet lightly roasted pieces volgens de aanwijzingen op de verpakking en verdeel ze over de sla. Leg de bovenkant van de bagel erop en maak een gezicht van een cherrytomaat voor neus en ogen en een mond van zwarte olijven.

2. Bananen dolfijn

Bananen dolfijn: snijd de steel van de banaan om de bek van de dolfijn te maken. Duw een bes (of ander stuk fruit) tussen de 'kaken' en trek ogen op de schil.

3. Selderij rups

Selderij rups: smeer wat pindakaas in de holte van een stuk bleekselderij en druk er een rij bosbessen in. Gebruik een tomaat als kopje en spuit er een gezicht op met bv. chocoladepasta.

4. Mandarijnen slak

Mandarijnen slak: snijd de schil van de mandarijn aan beide kanten rondom in als een brede ring. Snijd de 'ring' door en pel er aan beide kanten een stukje af. Knip een kant af als een kop met 2 oren en teken er een met bijv. de markeerstift naar boven.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**