

Smakelijke slangen

Leeftijdscategorie 3 t/m 12 jaar

Slangen die er smakelijk uitzien? Dat zul je niet zo snel zien. Maar deze slangen zien er wel érg lekker uit. We maken ze van pizzadeeg!

Wat heb je nodig?

Voor ongeveer 10 slangen heb je het volgende nodig

- 1 rol vers pizzadeeg
- Zakje geraspte kaas
- 1 paprika (rood)
- Rozijntjes/olijven
- Bakpapier
- Snijplank
- Minimaal 10 satéprikkers
- Zout



Aan de slag!

- Verwarm de oven alvast voor op 200°C en haal de bakplaat uit de oven.
- Haal de rol pizzadeeg uit de verpakking en verspreid het over je werkblad. Snijd het deeg eerst in twee gelijke delen. Deze gelijke delen snijd je vervolgens weer in reepjes (ieder gedeelte snijd je in ongeveer 5 repen, zodat er in totaal 10 repen ontstaan).
- **Let op:** Snijd de repen niet te dun, dan wordt het deeg straks te snel hard!
- Pak vervolgens de satéprikkers en wikkel iedere reep deeg om een satéprikker heen, zoals je op de foto ziet. Houd genoeg ruimte tussen elke 'kronkel' zodat het deeg de ruimte heeft om wat uit te zetten.
- Leg de omwikkelde satéprikkers op een bakplaat met daarop een vel bakpapier.
- Bestrooi alle 'slangen' vervolgens met een beetje zout. Doe dit naar je eigen smaak!
- Strooi er vervolgens wat geraspte kaas overheen. Zodra je dat gedaan hebt kun je de bakplaat in de oven schuiven. Bak de slangen in ongeveer 15-20 minuten lichtbruin af. Houd de slangen tussendoor goed in de gaten. Iedere oven werkt weer anders!
- Snijd vervolgens de paprika in reepjes. (Tong)
- Zijn de slangen iets afgekoeld? Maak dan, bij iedere slang, met je mes een gaatje op de plek waar de mond zou zijn. Hier duw je vervolgens een reepje paprika in. Nu heeft de slang een tong gekregen!
- Druk de oogjes voorzichtig in de kop van iedere slang. Het deeg zal nog wat zacht zijn, dus dit gaat nog makkelijk.
- Tijd om de slangen te gaan proeven! Je kunt er nog wat kruidenboter opsmeren als je dat lekker vindt. Eet ssssmakelijk!

Variaties

- Je zou de slangen ook nog kunnen bestrooien met sesamzaadjes, maanzaad of met andere 'toppings' en kruiden.
- In plaats van het wikkelen om een satéprikker, kun je er ook voor kiezen om het deeg op te rollen zoals je op de foto hierboven ziet. Het lijkt dan alsof de slang lekker ligt.