

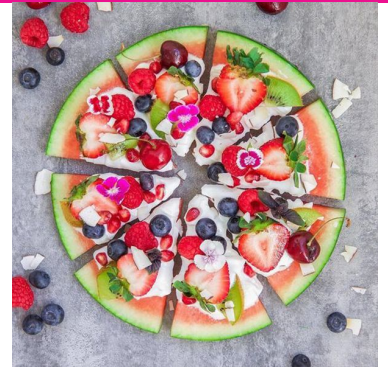


## Watermeloen pizza

*Een fris, zomers gezond recept!*

Als basis voor je pizza geen bodem van deeg maar eentje van watermeloen. Lekker fris en heel gezond. Probeer maar eens.

Duratie	: 15 minuten
Vorbereidingstijd	: 10 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Creatief, Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



### Wat heb je nodig ?

*De hartige variant*

- 1 kleine watermeloen, pitloos
- 120 gram Kalamata olijven, ontpit en in plakjes
- 4 takjes munt
- 120 gram Bulgaarse feta kaas, verkruid
- ½ kleine rode ui, heel klein gesneden
- of andere topping naar keuze! (zie bij variaties nog een ander recept)

### Hoe maak je de hartige variant?

De ingrediënten hierboven genoemd zijn uiteraard niet verplicht. Je ziet deze variant op het eerste plaatje. Het geeft een spannende combinatie en een lekkere smaak door zoet en hartig met elkaar te combineren. Veel kinderen zullen hier echter voor terugschrikken. Laat je dus ook inspireren door de andere foto's en beleg de plak meloen zoals jij dit wil. Snijd vervolgens de meloen in pizza stukken.

### Wat heb je nodig?

*De zoetige variant*

- 250 ml Griekse yoghurt
- 150 gram aardbeien doormidden gesneden
- 100 gram frambozen
- 150 gram kersen
- 100 gram blauwe bessen
- 100 gram granaatappelpitjes

### Hoe maak je de zoete variant?

Smeer een plak watermeloen in met de yoghurt en verdeel de rest van de ingrediënten over de pizza. Snijd de pizza in pizzapunten. Je kunt met dit recept natuurlijk eindeloos variëren.



