



Bosje tulpen

Maak eetbare tulpen van tomaat, bieslook en roomkaas

Dat ziet er fleurig uit! We smullen samen van het eetbare bosje tulpen.

Duratie	: 15 minuten
Vorbereidingstijd	: 5 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig?

- 10 kleine pruimtomaten of cherrytomaten
- 150 gr. roomkaas
- bosje bieslook
- snufje zout
- satéprikkers
- theelepel
- snijplank
- mes
- bord of plank om het op te serveren
- evt. schorten
- evt. (wegwerp) spuitzak

Vorbereiding

Zorg ervoor dat je over alle materialen beschikt. Bedenk van te voren waar je het bosje tulpen op wilt serveren. Dit kan bijvoorbeeld een groot bord of een plank zijn.

Aan de slag!

Volg onderstaande stappen om deze activiteit uit te voeren.

Stap 1: Was de tomaten schoon en dep ze droog.

Stap 2: Kerf de bovenkant van elke tomaat kruislings in met een mes.

Stap 3: Haal voorzichtig de pitjes en het binnenste vruchtvlees uit de tomaten. Dit lukt het beste met een klein theelepeltje.

Stap 4: Vul de tomaatjes daarna met roomkaas. Een (wegwerp)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.

Stap 5: Prik onder in elk tomaatje een gat met een satéprikker en steek hier een sprietje verse bieslook in.

Stap 6: 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!

Ter inspiratie

- <https://youtu.be/lloO-N68Q30>





Betrek de kinderen bij de activiteit

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.

Tip

Je kunt de tulpen ongeveer een dag in de koelkast bewaren.

Bron:

- www.landleven.nl

