



Broodlolly's

Beleg een broodje, rol het op en maak de lolly af met een satéprikker

Mmm, deze lolly's zien er lekker uit! Wist je dat ze van brood zijn gemaakt?! Dat is eens wat anders hè, dan een broodje kaas! Vul ze naar jouw wens: eet smakelijk.

Duratie	: 30 minuten
Vorbereidingstijd	: 10 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen



Wat heb je nodig?

Voor ongeveer 25 broodlolly's heb je het volgende nodig

- | | | |
|--|---------------------------------------|------------------------|
| • 1 bruin casinobrood, in de lengte gesneden | • witte peper | • staafmixer |
| • 2 courgettes | • 25 satéprikkers | • bestekmes |
| • 2 paprika's (kleur naar keuze) | • kaasschaaf | • rol keukenpapier |
| • olijfolie | • bakkwast | • vershoudfolie |
| • 1 eetlepel paprikapoeder | • snijplank | • grillpan |
| • zout | • (schil)mes om de paprika te snijden | • fornuis |
| | • kom om de paprika in te pureren | • koelkast |
| | | • eventueel deegroller |

Wat gaan we doen?

We besmeren bruine boterhammen met onze eigen gezonde paprikaspread en leggen hier dunne plakjes courgette op. Door het brood op te rollen en op een lange satéprikker te prikken maken we lekkere broodlolly's! Je kunt het recept natuurlijk ook aanpassen als je liever andere ingrediënten wilt gebruiken. Brood kun je namelijk gemakkelijk met veel verschillende dingen besmeren!

Tip vooraf: In dit recept is het belangrijk dat de broodrolletjes één uur in de koelkast liggen voordat je het kunt snijden en op een satéprikker kunt prikken. Houd hier rekening mee in je planning.

Hoe betrek je de kinderen bij deze activiteit?

Samen in de keuken bezig zijn is natuurlijk hartstikke leuk! Grijp de mogelijkheid aan om écht samen iets lekkers te maken, zonder dat je zelf (te) veel voorbereidt. Het is juist heel erg belangrijk en leerzaam voor kinderen om actief deel te nemen aan activiteiten, zodat ze het écht zelf hebben gemaakt. Bovendien zorgt dit voor voldoende gesprekstof! Vraag de kinderen bijvoorbeeld: "Hebben jullie eerder al eens iets zelf gemaakt? Bakken of koken jullie alleen tijdens speciale gelegenheden of ook op 'gewone' momenten? Wat vinden jullie lekker om te maken? Wat moest je toen doen? Wat had je nodig?"

Betrek de kinderen bij het gehele proces: de voorbereiding, uitvoering en de afsluiting. Laat ze helpen met boodschappen doen en/of het verzamelen van de benodigdheden, praat met elkaar over de ingrediënten die er in zullen komen. Laat hen tussendoor even proeven en benoem samen de ingrediënten die er in gaan. Helpen met opruimen en afwassen hoort er natuurlijk ook gewoon bij! Dat is gezellig en leerzaam.





Aan de slag!

- Schaaf de courgettes met een kaasschaaf in de lengte in dunne plakken. Bestrooi ze hierna met een beetje zout en laat ze ongeveer een half uurtje liggen.
- Ondertussen snijd je de paprika's in blokjes en doe je dit in een kom waar je ze straks goed in kunt pureren. Ook snijd je alvast de korsten van het brood.
- Zodra het halve uur voorbij is dat je de courgettes hebt laten liggen, dep je de plakken courgette droog met een keukenpapiertje en bestrijk je ze met olijfolie met behulp van de bakkwast. Rooster ze nu in een grillpan, totdat je mooie bruine streepjes ziet verschijnen op de courgette.
- Vervolgens laat je de geroosterde plakken nog een keer op een keukenpapier uitlekken.
- Terwijl de courgette even laat uitlekken, pureer je de gesneden paprika met een staafmixer. Voeg hier paprikapoeder, wat zout en wat peper bij en meng dit goed totdat je een gladde puree hebt gekregen.
- Je kunt er nog voor kiezen om de boterhammen nog iets iets platter te maken door hier met de deegroller overheen te gaan. Bestrijk ze hierna met jullie zelfgemaakte paprikapuree en leg de plakken courgette hier bovenop. De hoeveelheid kun je zelf bepalen!
- Rol de belegde boterhammen nu vanaf de korte kant zo stevig mogelijk op. Verpak de rolletjes hierna in vershoudfolie en laat het een uur in de koelkast liggen.
- Is het uur voorbij? Haal het vershoudfolie er dan af en snijd de broodrollen met een mes in plakken van ongeveer 1 centimeter dik.
- Steek een satéprikker in het rolletje en je hebt een broodlolly gemaakt! **Tip:** Steek de satéprikker in het brood op de plek waar het brood eindigt. Dan valt de broodlolly niet uit elkaar.
- Leg de broodlolly's op een schaal of zet ze rechtop in een vaas of hoog glas. Nu kun je er zelf van gaan smullen, je kunt de lolly's natuurlijk ook uitdelen zodat iedereen kan meegenieten!



Inspiratietip

Hier worden er geen lolly's van gemaakt, maar dit geeft jullie misschien wat inspiratie!

- https://www.youtube.com/watch?v=RFq_f1r6ACI

Bron:

- <https://www.brood.net/recepten/vegetarisch/hartige-broodlolly-s>

