



Poezen pizza's

Mini-pizza's maken in de vorm van een kat

Houd jij van pizza? En van katten? Die twee combineren we bij het maken van katachtige pizza's.

Duratie	: 30 minuten
Vorbereidingstijd	: n.v.t
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 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?

- Brood
- Evt. koekjesnijder
- Oven
- Mes
- Pastasaus
- Kip
- Olijven of zeewier
- Geraspte kaas
- Olie
- Frituur- of wokpan
- Pasta
- Ketchup
- Eigen topping als champignons, ham en ui

Aan de slag!

We maken een pizza in een kattenvorm! Als basis gebruiken we brood, en dit versieren we met verschillende toppings. Kies het beleg wat jij het lekkerst vindt.

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Snijd met behulp van kat-vormige koekjesnijder een stuk brood uit. Als je geen koekjesnijder hebt kun je dit ook doen met een rond voorwerp zoals een beker. Leg deze op je brood en snijd voor driekwart om de rand heen. Snijd vervolgens met een mes oren uit en maak de rest van de ronde vorm af.
- Doe nu je broodje in de oven. Draai hem na een minuut om en haal hem dan een minuut later weer uit de oven.
- Nu gaan we de pizza maken. Je kunt pastasaus gebruiken om op het broodje te smeren als basis. Je kunt ook bolognese saus mixen met kipstukjes die je eerst bakt.
- Doe er vervolgens toppings op die je zelf lekker vindt. Dit kan bijvoorbeeld ui, ham of champignon zijn. Maak zo een pizza naar je eigen keuze.
- Doe tot slot wat geraspte kaas op de kat en stop de pizza in de oven.
- Als de kaas gesmolten is, is de pizza klaar om verder versiert te worden.





Het versieren van je pizza:

- Geef de kat ogen en een neus met behulp van olijven of zeewier.
- Je kunt de kat compleet maken met pasta stokjes om hem snorharen te geven. Frituur hiervoor pasta in olie. Je kunt ze in olie licht bakken tot ze een beetje bruin worden. Dit kan zowel in een frituurpan als in een normale wokpan met olie (als je dit op een gezondere manier wilt aanpakken).
- Smeer wat ketchup op bijvoorbeeld de wangen en de kat pizza is compleet!



Bron:

- <http://www.bentomonsters.com/2015/03/cat-pizza.html?spref=pi>

