



Kiunder -menu-



Voorgerechtigjes

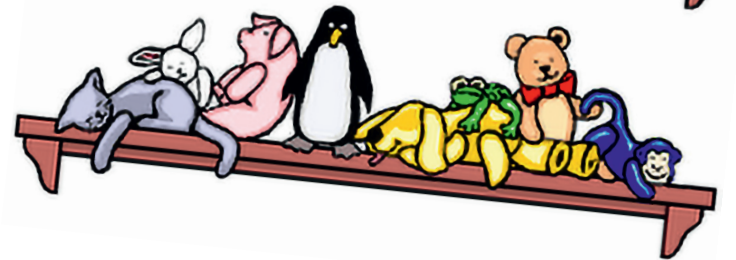
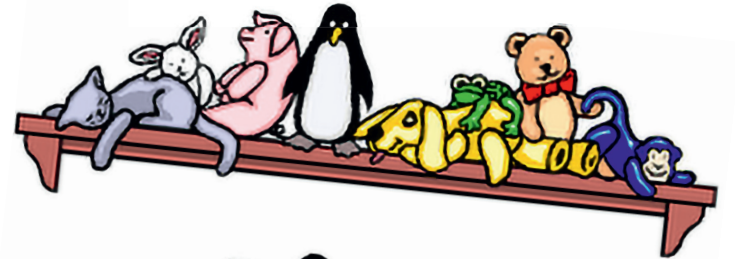
Ham met meloen
Mini-garnalen cocktail
Tomatensoep

Hoofdgerechtigjes

Mini-hamburger met frietjes
Biefstukje met aardappel-wedges
Pasta met zalmfilet
Pannenkoek met suiker & stroop
Kroket of frikandel met frietjes en
appelmoes

Kiunderijsje

Zoek de 6 verschillen



Mini-appelkappies

Ingrediënten

- 4 velletjes (spelt) bladerdeeg
- 1 biologische appel
- Halve theetepel kaneel
- Handje rozijnen
- 1 biologisch ei

Zo maak je het

- Schil de appel
- Snijd de appel in kleine stukjes
- Doe de appelstukjes in een bakje
- Voeg aan de appelstukjes het kaneel, de honing en rozijnen toe.
- Roer goed door elkaar
- Snijd de bladerdeegvellen schuin door midden zodat je twee driehoekjes krijgt.
- Verdeel het appelmengsel over de stukjes bladerdeeg
- Vouw het stukje bladerdeeg dicht
- Druk de zijkanten met een vork goed aan
- Klop het ei los in een bakje
- Bestrijk met het ei de bovenkant van het bladerdeeg
- Verwarm de oven voor op 200° C
- Zet ongeveer 15 min. in de oven.



Los jij de rebus op?

