



RECEPTEN



KOOK ALTIJD MET EEN VOLWASSENE IN DE BUURT

* Fruittoetje * JUMMIE!

500 gram aardbeien, blauwe bessen of ander zacht fruit, in stukjes gesneden
350 gram Griekse yoghurt
Twee eetlepels honing

Plet de aardbeien in een kom en laat ze dertig minuten staan, zodat je een sapje krijgt. Meng in een andere kom de yoghurt en de honing.
Voeg het yoghurtmengsel bij het fruit.

Gekoeld opdienen.



Aardbeimuizen

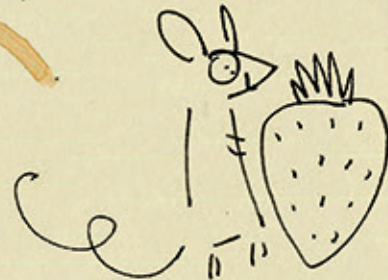
Een bakje aardbeien
Geschaafde amandelen
Decoratiestiften (met glazuur)
Kleine stukjes chocolade

Haal de kroontjes van de aardbeien en snijd ze doormidden.

Steek stukjes amandel in de aardbeien bij wijze van oortjes.

Gebruik een witte decoratiestift als lijm om de stukjes chocolade als ogen op de aardbei te plakken.

Maak met een roze decoratiestift een staart.



RECEPTEN



KOOK ALTIJD MET EEN VOLWASSENE IN DE BUURT

Zomerpudding

850 gram zacht fruit
75 gram suiker
125 ml water
Zeven of acht sneden (oud) witbrood

*Bramen & aardbeien
Rode bessen?*

Puddingvorm
Aluminiumfolie
Deksel die op de puddingvorm past
Een gevuld potje als gewicht *of één egel*

Doe het water en de suiker in een pan op een laag vuur. Roer tot de suiker is opgelost.

Voeg het fruit toe en breng het aan de kook. Laat het geheel drie minuten pruttelen. Laat het afkoelen en zeef dan het fruit. Vang het sap op in een kom.

Bedek de puddingvorm met folie.

Snijd de korstjes van het brood. Snijd één sneetje brood zo dat het in het midden van de puddingvorm past. Plaats de andere sneetjes er aan de zijkant omheen.

Dip elk sneetje brood kort in het fruitsap en bekleed er de puddingvorm mee.

Lepel het fruit in de puddingvorm en schenk het sap erbij. Top het af met brood.

Plaats het deksel op de vorm met daarbovenop het potje als gewicht. Laat de pudding een nachtje in de koelkast staan.

Plaats de pudding op een bord en serveer met yoghurt of slagroom.

Muizen helpen hier graag bij



Dit boek is opgedragen aan elk beestje dat ik ooit heb vermorzeld.
Het spijt me enorm.



ROT- BEESTJES



Emily Gravett



LEMNISCAAT  ROTTERDAM



In het bos las Piet voor uit een boek.
Dat stond vol lekkers: van taartjes tot koek.

Van sapjes en hapjes tot jam en gelei
van bessen en kersen tot braam en aardbei.

Veel lekkers om te koken voor een feestje!
Maar toen werd Piet onderbroken door een...