



Overige

Lente diertjes van rijst- & maïswafels

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor het schaap

4 rijstwafels
2 eetlepels pindakaas (of speculoospasta)
8 chocoladedruppels (kleine)
2 theelepels roomkaas
12 braambessen

Voor het kuiken

4 rijstwafels
4 boter (mespuntjes, op kamertemperatuur)
1 zwarte olijven
1 wortel (groot)
4 plakjes kaas

Voor de haas

8 rijstwafels
4 plakjes hespenworst
4 eetlepels roomkaas
20 stengel bieslook
4 plakjes wortelen
1 zwarte olijven

Bereidingswijze

Voor het schaap

Besmeer de rijstwafels met pindakaas of speculaaspasta en beleg met een laag banaan, houd 6 stukjes banaan over.

Leg daarop een 2de laag banaan met de overige schijfjes. Start hiervoor met een schijfje banaan in het midden en leg er de 5 andere rond.

Snijd 4 braambessen doormidden en leg in het midden van elke rijstwafel een helft.

Maak met behulp van een tandenstoker 2 witte bolletjes met roomkaas op de braambes waar de oogjes moeten komen, leg op elk wit bolletje een chocoladedruppel.

Snijd nu de vier andere helften van de braambessen door midden en leg ze langs elke kant van het hoofd als oren. Leg de laatste braambessen onderaan de rijstwafel als pootjes.

Voor het kuiken

Leg de rijstwafels één voor één op een plakje kaas en snijd met een mes de kaas rondom rond uit.

Besmeer de rijstwafel met boter en beleg met het plakje kaas.

Snijd 4 schijfjes van de wortel en snijd ze door midden. Haal vervolgens de kern uit de gehalveerde schijven zodat je een boogje bekomt (vraag hiervoor hulp aan een volwassene), leg deze onderaan de rijstwafel als pootjes van het kuiken.

Snijd opnieuw 4 schijfjes uit de wortel en snijd elk in 5 reepjes. Leg ze bovenaan je rijstwafel in een waaier waardoor je kuiken donshaar krijgt.

Snijd een laatste wortelschijfje af en snijd hieruit 4 driehoeken die we als snavel op de rijstwafels leggen.

Neem de olijf en snijd hieruit 8 kleine blokjes, gebruik deze als oogjes van je kuiken.

Voor de haas

Neem 4 rijstwafels en snijd uit elke wafel met een zaagbeweging 2 oren voor de haas. Zet je mes hiervoor aan de rand van de rijstwafel en maak voorzichtig een boog naar beneden (vraag hulp aan een volwassene).

Snijd dezelfde oor-vorm uit de plakjes hespenworst, maar maak het telkens een paar millimeter kleiner.

Besmeer de rijstwafeloren en volledige rijstwafels met roomkaas, leg de hespenworstoren op de rijstwafeloren.

Neem de bieslookstengels en leg deze in het midden van de rijstwafel als snorharen van de haas, met een schijfje wortel er bovenop.

Snijd 8 kleine blokjes uit de olijf en leg deze boven de wortelschijf.

