

Ons receptenboekje



Hé hallo!
Zoals je ziet sta ik in de keuken.
Vandaag maak ik **yoghurtijsjes** met fruit.
Dat wordt smullen! 😊

Wat heb je hiervoor allemaal nodig?

Benodigheden:

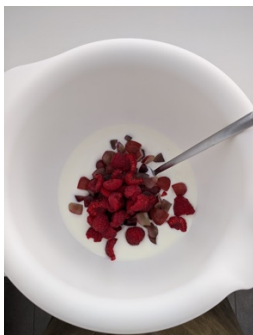
- een kom
- een lepel
- een snijplank
- een keukenmesje
- vormpjes + stokjes (of lege uitgewassen yoghurtpotjes + koffielepels)
- ongeveer 150 g fruit naar keuze (Ik nam druiven en frambozen.)
- 500 g yoghurt
- honing



Aan de slag!



1) Snijd eerst het fruit in kleine stukjes.



2) Doe daarna de yoghurt in een kom.
Doe de kleine stukjes fruit er ook bij en
meng alles door elkaar.



3) Voeg honing toe naar smaak. Heb je het
graag zoet? Doe er dan wat meer bij.
Roer nog eens alles door elkaar.



4) Doe tenslotte het mengsel in de vormpjes.



Tip: heb je geen vormpjes
om ijsjes te maken zoals dit?
Gebruik lege potjes yoghurt
en koffielepeltjes.



5) Stop je gevulde vormpjes in de diepvriezer.
Laat ze daar minstens 3 uur staan.

Tadaaaa...



Joepie! Nu is het aan jullie.

Wat eet jij graag of maak je graag klaar? Ik ben heel erg benieuwd!
Laat het je juffen en klasgenoten weten door je **eigen recept** te schrijven.
Wat mag er zeker niet ontbreken?

- Noteer alle benodigdheden. (Wat heb je allemaal nodig?)
- Schrijf stap voor stap wat je moet doen om het gerecht te maken.

Voeg als dat kan een foto toe van jezelf in de keuken of van het gerecht.

Stuur je recept + foto's door naar: sophie.vanrompaey@onderwijs.gent.be

Wanneer we jullie recepten ontvangen hebben, maken we er ons eigen receptenboekje van.

Ik kijk er naar uit! Veel plezier! 😊

PS: Je kan je recept typen op je computer/ tablet / telefoon of je kan je recept ook uitschrijven op papier. Maak een foto van je recept wanneer je het op papier geschreven hebt en stuur het door.