



PICKNICK UIT DE NATUUR EN GRAPPIGE BOTERHAMMEN

INGREDIËNTEN

- 4 sneetjes vierkant brood
- Boter
- 4 sneetjes gouda
- 4 sneetjes gekookte ham
- 2 kerstomaatjes
- 2 eieren
- Een beetje sla

DE BLOEMETJES VAN HARDGEKOOKT EI

(je maakt dit het best de avond voordien).

Kook de eieren 8 minuten in kokend water.

Laat ze afkoelen in koud water en pel ze.

Snij een vel aluminiumfolie van ongeveer 40 cm af.

Leg de 2 eieren naast elkaar op de folie. Draai 2 keer in de folie.

Leg 5 houten spiesen op de folie (op 1,5 cm van elkaar). Rol de eieren in de folie over de spiesen terwijl je de folie strak aandrukt.

Bind de spiesen goed vast met een elastiekje aan beide uiteinden.

Leg alles 2 uur in de koelkast.

Pak de hardgekookte eieren uit en snij ze in schijfjes.



PLAATS FOTO'S VAN JE GERECHTEN
OP INSTAGRAM MET DE
HASHTAG #KIDIBUL

DE BOTERHAM

Gebruik een kommetje als vormpje om cirkels uit de sneetjes gouda te snijden.

Snij elke cirkel in twee en maak gaatjes in de kaas met het uiteinde van een rietje.

Bestrijk elke boterham met boter. Beleg met ham en dan de gouda (leg ze als de vleugels van een insect).

Snij de tomaatjes in twee. Vorm met een half tomaatje het hoofdje van je insect (je kunt ook oogjes maken met zwarte olijven en voelsprietten van bieslook).

Versier je bord met eierbloempjes en een beetje sla.