

Pastasalade

Op dinsdag hebben we een heerlijke pastasalade gegeten met paprika en kip. Salade valt niet snel in de smaak bij de kinderen maar deze werd goed gegeten!

Wat heb je nodig? (4 p)

- Pasta 350 gr
- Gerookte kip 225 gr
- Rode paprika 2
- Lente uitjes 4
- Mayonaise 3 el
- Zout, peper
- Olijfolie 3 el
- Wijnazijn 1 el

Breng de pasta aan de kook en kook deze ongeveer 10 minuten tot het gaar is. Meng in een kom de olie erdoor. Snijd de kip, de paprika en de lente-uitjes in kleine stukjes en meng alle ingrediënten door elkaar.

Wortelcake

Woensdag aten we een heerlijke wortelcake! Deze cake is vullend, lekker en gezond!

Wat heb je nodig?

- 250 gr (spelt)bloem
- 2 tl bakpoeder
- 2 eieren
- 3 el agavesiroop
- 250 gr geraspte wortels
- 1 bakje ananas van 225 gr
- 2 tl kaneel
- 3 handjes rozijnen
- 3 handjes walnoten gehakt

Verwarm de oven op 180 C. Vet een bakblik in met boter. Meng het meel met het bakpoeder en de overige ingrediënten. Maak het mengsel fijn met een staafmixer. Schep het beslag in het cakeblik en zet het voor ongeveer 40 minuten in de oven. Om te controleren of de cake klaar is: prik met een tandenstoker in de cake, als deze er droog uit komt is de koek klaar.