

# Werkblad 9

## Zuivelproeверij

### Prikker

*Ingrediënten (voor 4 prikkers)*

- 4 cherrytomaatjes
- 4 bolletjes mozzarella
- 4 blaadjes basilicum
- olijfolie
- peper
- zout

*Materialen*

- snijplanken
- mesjes
- prikkertjes

*Aan de slag*

1. Laat de mozzarellabolletjes uitlekken. Kruid ze met peper en zout en sprenkel er wat olijfolie over.
2. Was de cherrytomaatjes en snijd ze doormidden.
3. Pak een prikkertje en prik een half tomaatje, een blaadje basilicum, een bolletje mozzarella en weer een half tomaatje op de prikker.



### Meloen op een stokje

*Ingrediënten (voor 4 prikkers)*

- 4 stukjes watermeloen (ander fruit kan ook)
- 4 stukjes fetakaas
- 4 blaadjes munt
- eventueel balsamicodressing

*Materialen*

- snijplanken
- mesjes
- prikkertjes

*Aan de slag*

1. Snijd de watermeloen en feta in vierkante stukjes.
2. Prik een blaadje munt en de blokjes watermeloen en feta op een prikker.
3. Besprenkel de prikker met wat balsamicodressing.



# Werkblad 9

## Zuivelproeверij

### Shake

*Ingrediënten (voor 4 prikkers)*

- 1 blikje ananasstukjes (220 gram)
- 1/2 liter magere of halfvolle melk

*Materialen*

- staafmixer
- maatbeker
- glazen

*Aan de slag*

1. Haal de stukjes ananas uit het blik, let op bewaar het sap.
2. Pureer de stukjes ananas met de staafmixer en voeg al roerende de melk en twee eetlepels ananassap toe.
3. Giet de shake nu in de glazen.



### Yoghurtdip

*Ingrediënten (voor ongeveer 8 personen)*

- 1 komkommer
- 150 gram Biogarde (stand)yoghurt
- 1 teentje knoflook
- 2 blaadjes munt
- 1 theelepel chilipoeder
- 8 plakjes stokbrood of crackertjes

*Materialen*

- |              |             |
|--------------|-------------|
| rasp         | snijplanken |
| zeef         | mesjes      |
| eetlepels    | kom         |
| knoflookpers | smeermesjes |
| maatbeker    |             |

*Aan de slag*

1. Was en rasp de komkommer. Laat de komkommer goed uitlekken in een zeef.
2. Pers de knoflook.
3. Doe de yoghurt, komkommer en knoflook allemaal in een kom en meng alles goed door elkaar.
4. Strooi de chilipoeder en de muntblaadjes over de yoghurtdip heen.
5. Smeer de dip nu op de stokbroodjes of crackertjes of dip gewoon lekker met het broodje/crackertje in het schaalkje.



# Werkblad 9

## Zuivelproeverij

### Beschuitje zuivel

*Ingrediënten (voor 4 beschuitjes)*

2 appels	2 eetlepels rozijnen
4 volkorenbeschuiten	1 theelepel kaneel
1/2 liter magere yoghurt	suiker

*Materialen*

appelsnijder of mesje  
snijplanken  
maatbeker  
borden  
eetlepel

*Aan de slag*

1. Snijd de appel in 4 stukjes en verwijder het klokhuis. Snijd de stukjes appel nu in dunne plakjes.
2. Leg het beschuit op een bord en giet hier wat yoghurt over. Verdeel de appelstukjes en de rozijnen over de yoghurt. Bestrooi met de kaneel en eventueel wat suiker.



### Stapeltoetje

*Ingrediënten (voor 4 toetjes)*

1 eierkoek  
1/2 liter magere yoghurt  
fruit (dit kan van alles zijn, bijvoorbeeld aardbeien, banaan, peer, framboos, blauwe bes etc. Je kan er voor kiezen om met 1 soort fruit te werken of om verschillende soorten te mengen.)  
2 eetlepels chocoladevlokken

*Materialen*

snijplanken  
mesjes  
glazen

*Aan de slag*

1. Snijd het fruit in kleine stukjes.
2. Snijd de eierkoek in vieren en snijd er driehoekjes van.
3. Doe het fruit in een glas, leg hier de eierkoek bovenop en schenk de yoghurt er overheen.
4. Versier het toetje met wat chocoladevlokken.

