



Wortelcroissants

Croissantdeeg oprollen in een vorm van een wortel en vullen

Lekker joh: gewoon croissantdeeg in een wortelvorm rollen en vullen met lekkers. Een stukje peterselie er in en smullen maar!

Duratie	: 30 minuten
Vorbereidingstijd	: n.v.t
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig?

- croissantdeeg uit een blikje
- peterselie
- eiersalade of andere vulling
- bakpapier
- optioneel: een losgeklopt ei (voor glans)

Vorbereiding

Lees goed de verpakking om vooraf te weten hoeveel wortels je van dit deeg kunt maken. Dit is per blik verschillend en de grootte van de croissants die je maakt speelt ook een rol. Ze zijn in kleine en grote variaties te koop.

Aan de slag!

- Snijd van een plakje deeg drie slierten en rol deze om een oublievorm (van bakpapier). Begin bij de punt en draai het deeg voorzichtig naar boven.
- Bak in de oven volgens aanwijzingen op de verpakking.
- Vul de 'wortels' vervolgens met eiersalade en steek er als finishing touch wat takjes peterselie in.

Als je de croissants met iets anders wilt vullen dan eiersalade dan kan dat natuurlijk gewoon!





Bron:

- <https://www.myhappykitchen.nl/feestdagen/pasen/wortel-croissantdeeg-verse-eiersalade/>

