Recepten voor inschrijving op school

Instructies Nee. 867



Schoolbroodrecepten voor eerste klassers op school

Schoolbroodfolie "Bio en Fhyschik"

Ingrediënten:

- 1 wikkel
- 1 eetlepel zure room (crème fraîche, zure room of zure room)
- 1 plakje gerookte zalm
- 2 blaadjes Romainesla
- 1 stokje lente-ui
- Peterselie

Daar ga je dan

- Verwarm de wrap kort (pan of magnetron).
- Smeer vervolgens uit met zure room en voeg naar wens peterselie toe.

- Romaine sla en in Zalmen fijne reepjes gesneden, lente-ui in kleine rolletjes.
- Verdeel alles gelijkmatig over de wikkel en rol het op zoals hierboven beschreven.

Wraps kunnen decoratief en creatief worden verpakt in Servetten, de met
Decoratieve linten worden bij elkaar gehouden. Hier komt vreugde bij het uitpakken van **schoolbrood**
op. Met de enorme Selectie op Servetten, is voor elk kind het juiste
Motief inbegrepen

Kleine boodschappen kunnen bijvoorbeeld met zelfgemaakte labels worden overgebracht
Maar wees voorzichtig! "Mama's vriendje" of "Ruim je kamer op!" zijn gegarandeerd "beschamend!"

Schoollunch recept voor schoolinschrijving - Moet het de schoolpleinklassieker zijn?

Het goede oude kaasbrood (met vers brood en heerlijke kaas en vooral verse kaas als boterververvanger)
kan ook interessanter en smakelijker worden gemaakt. Met de liefdevolle details
elke komende wiskundetoets even gemakkelijk of troostend over verknoeide dictaten.

Met afplaktape en houten stokjes zijn miniwimpels ontworpen in Nu. Deze hebben het grote voordeel,
dit zorgt ervoor dat een dik gevulde **schoollunch** de nodige houvast vindt en dus makkelijker gegeten kan worden

Breaktime bread tinker kit, omdat alle losse onderdelen na transport in de lunchbox rondvliegen, uitgezonderd
En het ziet er leuk uit
Zoete gimmick: steek in brood met koekjesknippers voor de koekjes
Een kleine verrassing gedaan in vijf seconden

Dessert op het schoolplein
Mandariums, noten en rozijnen voor een tussendoortje tussen de maaltijden door.
Het zenuwvoedingsrantsoen voor tussendoor werd verpakt in kleine zakjes.
gevuld en versierd met kantpapier.

Met deze ideeën voor creatieve breektijdbroodjes komt er variatie in de schooldag
Natuurlijk moet je genoeg drinken, dus minstens 0,5 l water.

Onder de volgende links vindt u meer ideeën voor het creatief knutselen aan schooltassen met knutselinstructies

- **Knutselen aan ons idee voor de "Crocodile" schooltas.**
- **Onze creatieve handwerkinstructie schooltas "paddenstoel" knutselaar**
- **Onze handwerk idee schooltas "wortel en konijn" handwerk**
- **Onze creatieve schooltas "Freak" prutser**
- **Onze opbergschooltas "Schooltas ABC" knutselaar**

Schoolbrood idee voor de eerste klassers

Iets anders dan het klassieke **broodje**: vers, gezond en lekker - zo is het, de schoolbroodjesverpakking! Dit concurreert met het **schoolbrood** voor de eerste klassers!

Het leuke aan de ingepakte snack is dat je de wraps kunt hebben zoals je wilt,
Stemming en honger kan worden gevuld met heerlijk eten. Soms zelfs een halve
Wrap om een handige portie **te maken** voor de ABC-schutter.

Veel ruimte voor gezonde salades, tomaten, komkommers en andere groenten

We hebben twee smakelijke **receptvoorstellen voor** je **eerste schooldag**:

Schoolbrood wrap "PISA" stijl:

Ingrediënten:

- 1 wikkel
- 1 eetlepel zure room (crème fraîche, zure room of zure room)
- 6-8 Mozzarella ballen
- 2 eetlepels pesto
- 2 blaadjes Romainesla
- 5 cherrytomaten
-

Daar ga je dan:

- Verwarm de wrap kortstondig in de pan (of in de microgolfoven)
- Haal de wikkel uit de pan en smeer uit met zure room
- Snij de mozzarellabolletjes doormidden en meng ze met de pesto
- Snijd slabladeren in hapklare repen en spreid ze uit op de wikkel
- Halveer de cherrytomaten en voeg ze ook toe.
- Nu zetten we de mozzarella-pesto mix op de snack.

Nu rollen we

- Klop eerst een beetje in het onderste gedeelte,
- en rol dan van één kant zo strak mogelijk naar binnen.

- Bevestig het met vershoudfolie, zodat de wikkel kan
- tot aan het schoolplein en de pauze.

Artikel details:

Artikelnummer	Artikel omschrijving	Hoeveelheid