







## Recept







### VROLIJKE PANNENKOEKEN (leuk voor een kinderfeestje)

#### Ingrediënten:

-  niet te grote pannenkoeken (zelfgemaakt of kant-en-klaar gekocht)
-  aardbeien
-  blauwe bessen
-  banaan
-  (schenk)stroop of chocoladepasta
-  eventueel wat slagroom









#### Wat heb je nog meer nodig:

-  borden
-  schaaltes
-  aardappelschilmesje
-  keukenrol
-  mes en vork
-  servetten



#### Bereiding:

-  Als je de pannenkoeken zelf gaat bakken, zoek je een recept op en bak je eerst de pannenkoeken.
-  Haal de kroontjes van de aardbeien, was ze en laat ze iets uitlekken of dep ze voorzichtig met een stukje keukenrol droog.
-  Snijd ze daarna in plakjes en leg ze in een schaaltesje.
-  Schil de banaan en snijd die ook in plakjes. Als je niet de hele banaan nodig hebt, snijd dan een stukje van een banaan af en leg de plakjes ook in een schaaltesje.
-  Was de blauwe bessen en dep ze droog. Ook die leg je daarna in een schaaltesje.
-  Leg een pannenkoek op een bord. De aardbeien leg je als soort 'zonnestralen' rond de pannenkoek.
-  Maak van twee plakjes banaan de ogen.
-  De pupillen en de neus maak je van een blauwe bes.
-  Met de stroop of wat chocoladepasta maak je de mond.





Wil je de pannenkoek extra lekker maken, spuit dan een paar toefjes slagroom op de versierde 'zonnepannenkoek'.



Eet smakelijk!

