



Feestelijke en gezonde kerst en nieuwjaarshapjes!

Voor oud en nieuw kun je deze leuke mini-pizza's van groente op tafel zetten en deze lekkere zalmrolletjes! Voor de kerst hebben we pompoen mozzarella blokjes en couscous hapjes!

Mini-pizza's van groente!

Benodigheden:

- 1 courgette.
- 1 aubergine.
- pesto en tomatenpuree.
- beleg (bijvoorbeeld verse tomaatjes, basilicum, pijnboompitjes of paprika).
- geraspte 30+ kaas.

Zo maak je ze:

- Verwarm de oven voor op 200 graden en zet een bakplaat klaar met bakpapier erop.
- Snijd de courgette en aubergine in dikke ronde plakken. Leg die naast elkaar op het bakpapier.
- Snijd de paprika en tomaatjes klein.
- Vervolgens ga je ze beleggen.
 - Begin met een laagje tomatenpuree of pesto, dit kun je afwisselen zodat je verschillende mini-pizza's krijgt!
 - Doe er dan een paar stukjes tomaat en/of paprika op.
 - Strooi een klein beetje kaas op de bovenkant.
 - Als laatste kun je op de bovenkant wat pijnboompitjes doen.
- Zet ze dan voor 15-20 minuten in de oven.
- Het staat feestelijk om er op het laatst een vers blaadje basilicum in te steken!



Bij ons: *Staan onze cliënten op de eerste plaats, , Bakken onze eigen koks heerlijke koekjes Zijn we vitaal, collegiaal, eerlijk & positief* Zijn wij trots op ons werk en hebben er plezier in *Is Team-Spirit erg belangrijk Vullen we elkaar aan en werken we samen Delen we lief & leed* Iedereen is belangrijk **Fijn dat je er bent!**



Zalm rolletjes!

Benodigheden:

- 1 grote komkommer.
- 100 gram zalm.
- kruidenkaas light.

Zo maak je ze:

- Schil met een dunschiller of kaasschaaf de komkommer in de lengte. Met een dunschiller kan je meer slierten maken dan met een kaasschaaf.
- Laat de komkommer slierten uitlekken tussen keukenpapier. Hoe minder vocht de komkommer afgeeft hoe beter.
- Besmeer de slierten komkommer met de kruidenkaas en beleg vervolgens met de zalm.
- Rol de komkommer voorzichtig tot mooie rolletjes.
- Eet smakelijk!



Bij ons: *Staan onze cliënten op de eerste plaats, , Bakken onze eigen koks heerlijke koekjes Zijn we vitaal, collegiaal, eerlijk & positief Zijn wij trots op ons werk en hebben er plezier in Is Team-Spirit erg belangrijk Vullen we elkaar aan en werken we samen Delen we lief & leed Iedereen is belangrijk **Fijn dat je er bent!***



Gezonde pompoen met mozzarella blokjes!

Benodigheden:

- 1 kleine pompoen, of 400 gram stukjes voorgesneden pompoen.
- 150 gram Mozzarella light.
- 4 eetlepels olijfolie.
- 1 eetlepel Italiaanse kruiden.
- peper en zout naar smaak.



Zo maak je ze:

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Was de pompoen, snijd doormidden en verwijder de pitten met een lepel (als de stukjes voorgesneden kun je de stukjes gelijk in een ovenschaal leggen).
- Snijd de pompoen in blokjes van ongeveer 1,5 bij 1,5 cm, dit gaat het makkelijkst met de schil naar onderen.
- Leg blokjes in een ovenschaal en voeg de olijfolie, Italiaanse kruiden en wat peper en zout toe, schep goed door elkaar.
- Leg de pompoenblokjes in de oven voor 30 minuten, schep halverwege even om.
- Snijd de mozzarella in plakjes en vervolgens in stukjes ter grootte van de pompoenblokjes
- Leg de pompoenblokjes op een schaal met de schil naar onderen, leg er een plakje mozzarella op en steek er een prikker in.
- Het is lekker om op het laatste nog wat Italiaanse kruiden over de blokjes te strooien!
- Geniet ervan!

Bij ons: *Staan onze cliënten op de eerste plaats, Bakken onze eigen koks heerlijke koekjes Zijn we vitaal, collegiaal, eerlijk & positief Zijn wij trots op ons werk en hebben er plezier in Is Team-Spirit erg belangrijk Vullen we elkaar aan en werken we samen Delen we lief & leed Iedereen is belangrijk **Fijn dat je er bent!***



Gevulde Cherry tomaatjes!

Benodigdheden:

- 250 gr cherrytomaatjes.
- 50 gr couscous.
- 20 gr Parmezaanse kaas.
- 1 eetlepel pesto.
- 1 eetlepel geroosterde pijnboompitjes.
- 1 theelepel olijfolie.
- peper en zout naar smaak.



Zo maak je ze:

- Bereid de couscous volgens de aanwijzingen van de verpakking, maar voeg er een theelepel olijfolie en een beetje peper en zout bij.
- Laat de couscous daarna afkoelen.
- Snijd de bovenkant van de cherrytomaatjes los en bewaar deze.
- Haal het vruchtvlees er voorzichtig met een theelepeltje uit.
- Breng de couscous verder op smaak door de pesto, geroosterde pijnboompitten en Parmezaanse kaas toe te voegen.
- Vul de cherrytomaatjes met de couscous en leg de bovenkant van het tomaatje terug erop.
- Nu heb je gezellige kersthapjes!

Bij ons: *Staan onze cliënten op de eerste plaats, , Bakken onze eigen koks heerlijke koekjes Zijn we vitaal, collegiaal, eerlijk & positief Zijn wij trots op ons werk en hebben er plezier in Is Team-Spirit erg belangrijk Vullen we elkaar aan en werken we samen Delen we lief & leed Iedereen is belangrijk **Fijn dat je er bent!***



Bij ons: *Staan onze cliënten op de eerste plaats, , Bakken onze eigen koks heerlijke koekjes Zijn we vitaal, collegiaal, eerlijk & positief* Zijn wij trots op ons werk en hebben er plezier in Is Team-Spirit erg belangrijk *Vullen we elkaar aan en werken we samen* **Delen we lief & leed** Iedereen is belangrijk

Fijn dat je er bent!