

Vrolijke appel haantjes

Traktatie *15 minuten*

Wat heb je nodig?

Voor 8-10 haantjes

- 2 middelgrote appels
- 2 paprika's
- Een bakje cream cheese
- Een handje rozijntjes
- Een klein zakje mini worteltjes

Bereidingswijze

1. Was de appels en snijd in de richting van het klokhuis er dunne plakjes van.
2. Gebruik ongeveer een kwart van alle appelplakjes om de vleugeltjes mee te maken. Snijdt de rondjes door vieren.

3. Snijd met een scherp mesje uit de paprika's een soort hanenkammetjes.

4. Vervolgens ga je de gezichtjes vormgeven. Gebruik een theelepel cream cheese, smeer die aan de bovenkant van het 'appelhoofdje' en plak hier de paprika-kam op. Smeer daaronder weer wat cream cheese in een ronde vorm en druk hier de rozijntjes in. Zo ook met de wortel.

5. Plak als laatste de vleugeltjes vast met wat cream cheese en woila, de haantjes zijn af!

