

# Kliederkerk buiten: Samen eten

Ideeën voor de Klieder-maaltijd.



## Voor wie

Alle leeftijden

## Duur

0 - 20 minuten

## Onderdeel van programma

Kliederkerk buiten: schepping

## Thema

Missionair jeugdwerk

Samen eten is bij uitstek een activiteit die je samen kunt doen met alle leeftijden, maar is in deze tijd geen aanrader om met z'n allen te doen. Wat je wel kan doen? Geef de recepten mee aan het eind van de wandeling met bijvoorbeeld een aantal ingrediënten, zodat de deelnemers thuis aan de slag kunnen gaan en dan samen kunnen eten. Zij kunnen foto's maken van hun creaties en deze delen in de appgroep of via facebook. Je kunt ook bijvoorbeeld de koekjes of de regenboog cake maken en aanbieden bij het cateringpunt. Hieronder vind je in elk geval een aantal ideeën voor een maaltijd rondom het scheppingsverhaal.

## Vlinderkoekjes

Benodigdheden:

- 50 gram kristalsuiker
- 1 rol koelvers bladerdeeg
- 3 - 4 el aardbeienjam

Bereiding: 10 minuten + Koelen: 30 minuten + Oven: 12 – 15 minuten

1. Strooi de suiker gelijkmatig op een bakplaat of je werkblad en leg het bladerdeeg met de deegkant erbovenop. Laat het bladerdeeg gewoon op het bakpapier zitten. Druk het deeg

voorzichtig in de suiker en haal daarna het bakpapier eraf.

2. Verdeel de aardbeienjam evenredig in een dun laagje over de andere kant van het bladerdeeg.
3. Rol vervolgens het deeg in de lengte op. Doe dit vanaf beide kanten zodat je vanaf de zijkanten naar het midden rolt.
4. Verpak het opgerolde bladerdeeg in plasticfolie en leg het 30 minuten in de koelkast.
5. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden Celsius en bekleed een bakplaat met bakpapier.
6. Haal de rol uit de koelkast en snijd in plakken van 0,6 mm. Leg de koekjes daarna met voldoende ruimte op de bakplaat.

7. Bak de aardbeien vlinderkoekjes in 12 – 15 minuten goudbruin en laat ze afkoelen op een rooster. Je kunt niet alles in één keer bakken dus je bakt ze in meerdere etappes tenzij je meerdere bakplaten hebt.



## Fruit dieren maken



## fruitdieren

Image not found or type unknown

## Regenboog cake

Via [deze link](#) kom je bij het recept



[Plazilla.com/go/wqJ](https://www.plazilla.com/go/wqJ)

## Hartige hapjes

Zoute stengel met een ster van kaas



Kaas poppetjes met zoute stengel armpjes en een druif hoedje

