



Geitenkaasballetjes met wortel, noten en rozijnen



Het recept is afkomstig uit het boek Koken met de kinderkok
Standaard Uitgeverij
ISBN: 9789002240485

Geitenkaasballetjes met wortel, noten en rozijnen

Hoe maak je ze?

1. Was de wortel.
2. Neem een dunschiller. Schil de wortel met de dunschiller.
3. Neem een aardappelmesje. Let wel op dat je het mesje goed vasthoudt aan het handvat achter het mes, anders kun je wel eens in je vingers snijden. Snijd de uiteinden van de wortel.
4. Neem een rasp en rasp de wortel. Voorzichtig voor je vingers! Als je geen rasp hebt, kun je de wortel ook in hele kleine stukjes snijden.
5. Snijd de noten in stukjes.
6. Doe de wortelblokjes, de noten en de rozijnen in een diep bord.
7. Doe de geitenkaas in een diep bord en kruid met zout.
8. Neem een vork en prak de geitenkaas.
9. Neem een beetje geitenkaas en rol er een balletje van.

10. Rol het balletje geitenkaas door de geraspte wortel, noten en rozijnen.
11. Steek het balletje geitenkaas op een houten prikkertje.



Tips van de kinderkok

Je kunt de wortel vervangen door 1/2 appel, of gewoon een mengeling maken van wortel en appel. Met het schillen, snijden en rollen oefent je kind zijn fijne motoriek. Voor een kind is het niet altijd gemakkelijk om balletjes te rollen van dezelfde grootte. Door ze allemaal even groot te rollen oefent het kind zijn ruimtelijk inzicht. Kleine kinderen zullen ook grotere balletjes rollen, omdat hun motoriek nog niet zo fijn is.