



Smulstokbrood

Heerlijk stokbrood, gevuld met allerlei lekkere ingrediënten

Een stokbrood om van te smullen..! We vullen hem namelijk met allerlei ingrediënten die we lekker vinden. Een keer wat anders dan een broodje kaas, toch?!

| | |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Duratie | : 45 minuten |
| Vorbereidingstijd | : n.v.t |
| Ontwikkelingsgebied | : Motorische ontwikkeling |
| Doelgroep | : Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar |
| Soort activiteit | : Eten en drinken |
| Groepsgrootte | : Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen |



Wat heb je nodig?

Voor 1 smulstokbrood heb je het volgende nodig

- 1 stokbrood (geen afbakbrood)
- 2 pakjes roomkaas
- potje zongedroogde tomaten
- 100 gram salami
- 100 gram ham
- peper en zout
- Italiaanse kruiden
- grote lepel
- schaal
- mes
- snijplank
- spuitzak met een grote ronde spuitmond
- broodmes
- koelkast

Hoe betrek je de kinderen bij deze activiteit?

Samen koken is natuurlijk hartstikke leuk! Grijp de mogelijkheid aan om écht samen een lekker gerecht te maken, zonder dat je zelf (te) veel voorbereid. Het is juist heel erg belangrijk en leerzaam voor kinderen om actief deel te nemen aan activiteiten, zodat ze het écht zelf hebben gemaakt. Bovendien zorgt dit voor voldoende gesprekstof! Vraag de kinderen bijvoorbeeld: *"Hebben jullie eerder al eens iets gebakken of gekookt? Wat vinden jullie lekker om te maken? Wat moest je toen doen? Wat had je nodig?"* Etcetera. Betrek de kinderen bij het gehele proces: de voorbereiding, uitvoering en de afsluiting. Laat ze helpen met het boodschappen doen en/of het verzamelen van de benodigdheden, praat met elkaar over de ingrediënten die er in zullen komen. Laat ze helpen met snijden (*waar je wel bij blijft, en met een niet te scherp mes laten snijden!*) De kinderen kunnen het gerecht stap- voor stap bereiden met de ingrediënten die zij lekker vinden (je hoeft je natuurlijk niet aan ons gerecht te houden). Helpen met opruimen en afwassen hoort er natuurlijk ook gewoon bij! Super gezellig en leerzaam.





Aan de slag!

- Snijd de voor- en achterkant van het stokbrood af. Snijd het stokbrood vervolgens in een aantal gelijke stukken, zodat het uithollen van het brood wat makkelijker gaat.
- Hol het stokbrood uit. Haal het zachte brood eruit zodat je alleen de korst overhoudt. Gebruik hier een lepel voor. Je kunt van beide kanten het stokbrood uithollen. Het lekkere zachte brood gooi je natuurlijk niet weg. Iedereen is hier dol op. Een lekkere snack voor tijdens deze activiteit!
- Roer in een grote schaal de roomkaas zacht. Voeg eventueel een paar druppels water toe als de roomkaas erg hard is.
- Snijd de salami, de ham en de zongedroogde tomaten in kleine stukjes. Roer daarna de kruiden erdoor en voeg wat peper en zout toe.
- Doe het mengsel in de spuitzak. Je gaat nu het stokbrood met dit mengsel vullen. Begin pas met spuiten van het mengsel als je spuitzak ongeveer in het midden van het stokbrood zit, anders kun je hier niet meer bij. Je kunt van 2 kanten spuiten.
- Als je al het mengsel in het stokbrood hebt gespoten, leg je het gevulde stokbrood 10-15 minuten in de koelkast om de roomkaas weer hard te laten worden.
- Snijd met een broodmes het stokbrood in plakjes.

Eet smakelijk!



Bron:

- <http://www.bakingobsession.com/2009/10/04/stuffed-baguette/>

Lekkere variaties

Bekijk deze filmpjes voor andere lekkere variaties!

- <https://www.youtube.com/watch?v=DiwDk6O908s>
- https://www.youtube.com/watch?v=_pfh16BqXcY
- <https://www.youtube.com/watch?v=n2leVinuQeo>

