

## **Menu 1: Patatta!**

### *Klassenlunch*

1: Vandaag maken we knakworst in bladerdeeg en een lekkere fruitsap, maar we beginnen met de Plaza Patatta's.

2: 5 zakjes geschilde aardappelen (5x 500 gr)  
1x flesje olijfolie, 2 rollen keukenpapier, aluminiumfolie

3: Nu snijdt iedereen twee aardappelen in reepjes. Maak een torentje van aardappel en keukenpapier: een laagje aardappel en daarop een keukenpapier. Daarna een laagje aardappel en bovenop weer keukenpapier. Zo laat je het vocht er even uittrekken terwijl je de knakworstjes in bladerdeeg maakt.

4: Voor een klas van 30 kinderen heb je nodig:  
2x pakjes bladerdeeg  
3x blikje knakworst  
rol bakpapier

5: Je laat de bladerdeeg ontdooien en kinderen snijden het plakje diagonaal door. Ieder kind krijgt 1 driehoek. Hij legt een knakworstje op het puntje van de driehoek, en rolt hem daarna in het bladerdeeg.

Alle bladerdeegworstjes gaan op de bakplaat en ongeveer 20 minuten in de oven, op 200 graden.

6: Iedere groep legt haar reepjes in een bakblik en giet er een eetlepel olie overheen. Alles hussel je door elkaar en nu mogen de frietjes voor 30 minuten in de oven.

7: Intussen is er nu even wat tijd om buiten te spelen...

8: Voor het fruitsap heb je nodig:  
2 pakken jus d'orange (1,5 liter)  
1 doosje bevroren aardbei  
1 doosje bevroren bosbes

Je doet alles in een blender en mixt de vruchten door het sap. Alle kinderen krijgen een glaasje.

9: Eet smakelijk!

