

# Recepten voor een geslaagd verjaardagsfeestje

## Fingerfood:

### **Pizza broodjes:**

#### Je hebt nodig:

- stokbroodjes
- 200g paddenstoelen
- 200g ham
- 200g salami
- 200g paprika
- 200g geraspte kaas
- 200g room
- pizza kruiden
- peper
- paprikapoeder



Eerst moet je alle ingrediënten wassen en snijden. Vervolgens meng je alle ingrediënten met elkaar en spatel je de geraspte kaas erdoor. Daarna smeer je de massa op de broodjes en laat ze in de voorverwarmde oven op 175 ° - 200 ° gedurende ongeveer 10 minuten bakken. Klaar zijn de heerlijke pizza broodjes!

---

---

### **Worstjes in bladerdeeg:**

#### Je hebt nodig:

- kleine worstjes
- 225g bladerdeeg
- 50g mosterd
- eigeel



Rol het bladerdeeg uit en snijd hem in de grootte van de worstjes. Verdeel steeds een halve theelepel mosterd op het deeg. Rol het worstje met een bladerdeeg op en kleef het uiteinde met een beetje eigeel vast.

Daarna in de oven zetten. Bak ze in ca. 20-25 minuten tot ze goudbruin zijn.

---

---

# Recepten voor een geslaagd verjaardagsfeestje

## Drankjes:

### Frambozen shake:

#### Je hebt nodig:

- Frambozen
- Karnemelk
- Suiker en honing om te zoeten



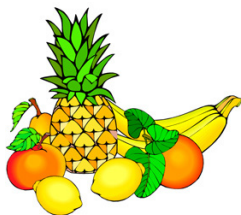
Pureer de frambozen samen met de karnemelk. Breng de shake vervolgens met met een beetje suiker of honing op smaak. Klaar is je heerlijke verjaardagsdrinkje!

---

### Vruchtenbowl:

#### Je hebt nodig:

- 1 liter vruchtenthee
- 1 liter druivensap
- 0,7 liter mineraalwater
- diverse soorten fruit



Kook de vruchtenthee en laat hem koud worden. Meng de thee met het druivensap en het mineraalwater. Als laatste voeg je nog de vruchten toe, en klaar is je bowl!

---

### Cherry Cola:

#### Je hebt nodig: - afhankelijk van het aantal kinderen

- 1 liter kindercola
- 1 liter kersensap
- 1 citroen limonade
- vruchten als decoratie



Nu moet je alleen nog de drankjes mixen en klaar is je cherry cola.

Het ziet er op zijn best uit, wanneer je het met ijsblokjes, rietjes en verschillende vruchten versiert.