

## Bananenberen



*Vorbereidingstijd: 5 minuten*

*Baktijd: Geen*

*Porties: Voor 4 personen*

### Ingrediënten:

- 6 volkoren boterhammen (ongeveer 2 per persoon)
- Pindakaas of speculoospasta (naar keuze)
- 1 banaan
- Enkele bosbessen (vers of uit de diepvries)
- 4 glazen NESQUIK® of een alternatief naar keuze

### Stap-voor-stap Bereiding:

#### Vorbereiden van het brood:

Begin met het snijden van de boterhammen. Gebruik een glas, een ronde koekjesvorm, of een mes om cirkels uit de boterhammen te snijden. Deze cirkels vormen de gezichten van de beren. Laat je kinderen helpen bij deze stap; ze zullen het geweldig vinden om de broodjes in vorm te snijden.

#### Smeerbare basis aanbrenge:

Besmeer de cirkelvormige boterhammen met speculoospasta of pindakaas, afhankelijk van wat je voorkeur heeft. Speculoospasta geeft een zoete toets, terwijl pindakaas een hartigere smaak biedt. Dit is ook een geweldige gelegenheid om je kinderen te laten kiezen welk beleg ze willen gebruiken.

## Maak de oren en neus van de banaan:

Snijd de banaan in dunne schijfjes. Voor elk beertje heb je drie schijfjes nodig: twee voor de oren en één voor de neus. Plaats de schijfjes zorgvuldig op de boterhammen om het beertje tot leven te laten komen.

## Creatieve gezichten:

Gebruik de resterende banaan om een speelse mond voor de beertjes te maken. Laat je kinderen zelf bepalen hoe ze de mond willen maken - misschien glimlacht hun beertje, of heeft het een gekke gezichtsuitdrukking!

## De finishing touch met bosbessen:

Voeg twee bosbessen toe voor de ogen en één bosbes als neus. Deze kleine bessen maken het gezicht compleet en geven de beertjes een schattige uitstraling. Kinderen vinden het vaak fantastisch om het gezicht van hun eigen beertje af te maken.

## Serveer met een heerlijk drankje:

Tot slot, serveer de bananenberen met een glas NESQUIK® of een ander drankje dat je kind lekker vindt. Of je nu kiest voor een klassieke chocolademelk of een ander favoriet drankje.


## Tips voor Succesvol Koken met Kinderen:

### Maak het interactief:

Laat je kinderen zoveel mogelijk zelf doen! Of het nu gaat om het snijden van het brood (met een veilige, kindvriendelijke mes) of het decoreren van de beertjes, kinderen vinden het heerlijk om actief betrokken te zijn bij het bereiden van hun eten.

### Speel met vormen:

Als je geen ronde koekjesvorm bij de hand hebt, kun je ook experimenteren met andere vormen. Misschien kun je het brood in de vorm van sterren of hartjes snijden, of de banaan gebruiken om andere leuke gezichten of diertjes te creëren.



## Varieer met toppings:

Als je kinderen avontuurlijk zijn aangelegd, kun je andere toppings uitproberen. Denk aan plakjes aardbei voor de neus, rozijnen voor de ogen, of misschien zelfs wat geraspte kokos voor een harig effect. Het is een geweldige manier om variatie aan te brengen en je kinderen nieuwe smaken te laten ontdekken.

## Maak een verhaal:

Creëer een verhaal rondom de bananenberen. Misschien zijn het beren die een bosavontuur beleven, of beren die op zoek zijn naar hun favoriete honingpot. Dit kan helpen om de interesse van je kinderen vast te houden en hun creativiteit te stimuleren terwijl ze bezig zijn in de keuken.

## Waarom Koken met Kinderen Belangrijk Is

Koken met kinderen gaat niet alleen om het eten dat je samen maakt, maar ook om de ervaring. Het leren van eenvoudige kooktechnieken, het ontwikkelen van motorische vaardigheden, en het gevoel van trots dat ze ervaren wanneer ze iets lekkers hebben gemaakt - het zijn allemaal voordelen van het samen koken. Het is een kans om je kinderen te leren over samenwerking, geduld, en het volgen van instructies, terwijl je ook tijd met hen doorbrengt. Bovendien wordt hun nieuwsgierigheid naar eten en nieuwe ingrediënten gestimuleerd, wat kan bijdragen aan een gezonder eetpatroon op de lange termijn.


## Variaties:

### Gebruik ander brood:

In plaats van volkorenbrood kun je ook andere soorten brood gebruiken, zoals speltbrood, roggebrood, of zelfs een glutenvrije variant voor kinderen met dieetwensen.

### Seizoensgebonden toevoegingen:

Voor wat extra kleur en smaak kun je seizoensfruit toevoegen aan de beertjes. In de zomer kun je bijvoorbeeld plakjes aardbei of frambozen gebruiken, en in de herfst kunnen dunne plakjes appel of peer een heerlijke toevoeging zijn.



## Waarom dit recept?

Bananenberen zijn een vrolijke en eenvoudige manier om van een alledaagse maaltijd iets bijzonders te maken. Het recept is snel te maken, bevat ingrediënten die de meeste mensen al in huis hebben, en biedt eindeloze mogelijkheden voor creativiteit en plezier. Bovendien is het een geweldige manier om kinderen te betrekken bij het bereiden van hun eigen eten en hen te laten genieten van het kookproces. Dus haal de ingrediënten in huis, roep je kleintjes erbij, en begin samen aan dit smakelijke avontuur!