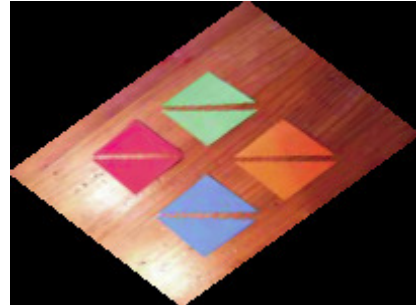




## Glutenvrij hoort erbij!

### Ei-bootjes



### Ingrediënten

Per kind een half ei, per ei twee theelepels glutenvrije mayonaise, zout, glutenvrije kerriepoeder, cocktailprikkertjes, stukjes gekleurd papier van 4 bij 4 centimeter, glutenvrije lijm b.v. Pritt

### Bereiding

Kook samen met een volwassene de eieren in 9 minuten hard en giet het hete water af. Laat de eitjes meteen afkoelen in koud water, anders worden ze groen.

- In de tijd dat de eieren verder afkoelen ga je vlaggetjes maken.
- Knip uit gekleurd papier vierkantjes van 4 centimeter lang en 4 centimeter breed. Knip deze papiertjes schuin door.
- Draai de papiertjes zo, dat de schuine kant aan de rechter kant zitten.
- Doe aan de linkerkant een beetje lijm en leg er een cocktailprikker op.
- Rol nu het papier een stukje rond het stokje, zodat het aan elkaar vast zit.
- Je kunt op de zeilen nog je naam of je leeftijd zetten.
- Als de eieren koud zijn, kun je ze afpellen. Doe dit voorzichtig, zodat de eieren niet kapot gaan.
- Snij de eieren doormidden.
- Haal van de onderkant een klein plakje af, zodat het ei recht blijft liggen.
- Haal de dooiers (het gele) uit de eieren. Doe dit heel voorzichtig, want anders breken de bootjes doormidden.
- Doe de eidooiers in een kom en prak dit met een vork zo fijn mogelijk.
- Doe voor elk ei dat je hebt gebruikt een theelepel glutenvrije mayonaise in de kom.
- Verder moet er glutenvrije kerriepoeder en ook zout bij. Je moet zelf even proeven hoeveel erin moet. Dus doe er in het begin een klein beetje bij, zodat er niet teveel in zit. Je kunt er altijd wat bij doen, maar eruit halen gaat niet.
- Roer alles goed door elkaar, zodat er een zachte vulling ontstaat, die op boter lijkt. Doe de vulling in een spuitzak en vul de bootjes er ruim mee.
- Zet tot slot de zeilen op de bootjes. Neem een grote schaal en leg daar een blauwe doek of een stuk keukenrol op. Zo glijden de bootjes niet van de schaal als je gaat trakteren.

