



# Paashazen

Voor Pasen bedacht *Astrid Klein Onk* Paashazen die druk bezig zijn met het verstoppjen van de eieren in de tuin. Daarom zie je alleen hun staartje en achterpootjes! Je zou ze kunnen maken voor het ontbijt op Eerste Paasdag of voor op school.

## in de tuin

### Nodig per haas:

1 rijstwafel

1 een blaadje (krul-)sla

1 hardgekookt ei

1 plak 30+ kaas

Smeerkaas 30+

1 bolletje mini mozzarella

### Ook nodig:

een uitsteekring zo groot als de rijstwafel of een schilmesje

een eiersnijder

iets om kleine rondjes mee uit te steken, bijvoorbeeld een oude viltstift waar de punt en het uiteinde van zijn afgezaagd zijn (door je moeder of je vader natuurlijk!)  
een satéprikker

### Hoe maak je ze?

#### 1. Leg het ei in een pan.

Doe er zoveel water bij dat het ei onder water ligt.

Doe er wat zout bij. (dat zorgt ervoor dat het ei niet leeg loopt als het tijdens het koken zou knappen)

Breng het water aan de kook en laat het ei 8 minuten koken.

Laat je vader of moeder het water afgieten. Laat meteen koud water op het ei lopen, net zolang totdat het ei koud is, want anders wordt het van binnen groen.

#### 2. Was de sla en droog het met een schone theedoek goed af.

Leg de sla op een bord.

#### 3. Steek een cirkel, zo groot als de rijstwafel, uit de plak kaas met de uitsteekring.

Of leg de rijstwafel op de plak kaas en snij met een schilmesje een cirkel uit de kaas.

Smeer de rijstwafel in met smeerkaas en leg de uitgesneden kaascirkel erop.

Leg de rijstwafel op de sla op het bord.

#### 4. Pel het ei en snij het met een eiersnijder in de lengte doormidden.



Neem de twee grootste plakjes en plak die met de bolle kant naar boven met een beetje smeerkaas onderaan op het konijn.

#### 5. Steek met de kleine uitsteeker 6 teentjes uit de restjes van de plak kaas.

Duw de kaas met de achterkant van een satéprikker uit de uitsteeker.

Plak 3 teentjes met een klein beetje smeerkaas op de onderkant van elk plakje ei.

#### 6. Neem een bolletje mini mozzarella. Droog dat af met een stukje keukenpapier.

Snij er een klein plakje af, zodat het bolletje goed blijft liggen.

Plak het bolletje met een klein beetje smeerkaas midden op de paashaas.



**Vrolijk Pasen van Astrid!**