

# Bruintje Beer

De vakantie is weer voorbij en iedereen moet weer naar school. Astrid Klein Oonk bedacht samen met Jasmijn deze berenboterham voor het overblijven. Wedden dat iedereen straks net als jij zo'n beer in zijn broodtrommel wil?

## Voor Bruintje beer heb je nodig:

sla

3 glutenvrije bruine boterhammen

margarine of halvarine

pindakaas

zwarte olijven of blauwe druiven als je geen olijven lust.

Uitsteekringen met een doorsnede van 8 cm, 4 ½ cm en 3 ½ cm

## Zo maak je Bruintje beer:

Was de sla en dep de blaadjes met een schone theedoek droog. Besmeer de boterhammen dun met margarine. Leg op 1 boterham blaadjes sla totdat je geen brood meer ziet.

Pak een andere boterham en steek hier met de grootste ring een cirkel uit. Dit wordt de kop. Smeer hier pindakaas op en leg die onderaan op de boterham met sla.

Heb je geen uitsteekringen gebruik dan glazen, kopjes en kommetjes.

Pak de laatste boterham en steek hier met de middelste ring 1 cirkel uit voor de snuit en met de kleinste ring 2 cirkels voor de oren. Smeer hier ook pindakaas op en leg die op de kop van Bruintje. Pak een olijf. Als je goed kijkt zie je dat er aan een kant een gat in zit. Snij het kapje met het gat eraf. Dit is de neus. Leg de Neus op de snuit van Bruintje.

Snij nu twee dunne plakjes van de olijf. Deze ringetjes zijn de ogen. Leg de ogen op de kop boven de snuit. Snij nu nog een plakje af en snij deze doormidden. Nu heb je een mond. Leg de mond onder de neus en klaar is Bruintje.

**Veel plezier op school en eet smakelijk!**  
**Kijk voor meer broodtrommeltips van Astrid op [glutenvrij.nl/KidZ](http://glutenvrij.nl/KidZ)**

