

Sneetje Hawaï

Ingrediënten:

- 1 sneetje wittebrood
- (boter om te besmeren)
- 1 plak gekookte ham
- 1 ring ananas
- 1 plak (jongbelegen Goudse) kaas
- paprikapoeder



Werkwijze:

1. Lange haren vastmaken en schort aan.
 2. Was je handen en droog ze af.
 3. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius
 4. Haal nu alle ingrediënten
 5. Als je wil, besmeer het brood met boter en beleg de snee brood achtereenvolgens met éérst de ham, dan de ananas en daarna de kaas.
 6. Leg het belegde sneetje op een ovenplaat en schuif in de voorverwarmde oven tot de kaas begint te smelten. De kaas zakt dan in het ananasgat
 7. Dek intussen de tafel met placemat en bestek
 8. Leg het gerechtje met de schep op je kleine platte bordje
 9. Strooi een beetje paprikapoeder op de kaaslaag
 10. Ga nu aan tafel zitten. Eet smakelijk.
 11. Na het eten maak je meteen de hele tafel leeg en schoon.
 12. Was af in de afwasteil met héét water en afwasmiddel !!
- Van elk groepje maakt 1 leerling met één het aanrecht (leeg en) schoon
wast 1 leerling af en maakt zonodig het fornuis schoon.
droogt 1 leerling af en zet alle spullen op het schone aanrecht
Laat de kookspullen maar voor controle op de aanrecht staan
- Samen zorg je dat je keukentje er weer netjes uit ziet,
ook de vloer en gootsteen. Zonodig veeg je de vloer even.