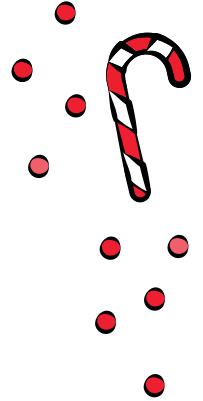
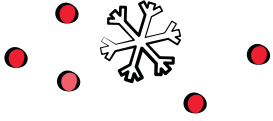


VRIENDEN VLOOTJE

Samen genieten!

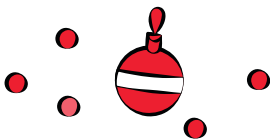


Ingrediënten (6 personen)

- 10 plakjes bladerdeeg
- 1 pak gedroogde bruine bonen
- 2 eidooiers, losgeklopt
- 1 pak gele room, genoeg voor 500 ml
- 300 gr verse vruchten, gesneden

Bereiden

1. Snijd 6 plakjes bladerdeeg haaks in bootjes (linksboven is de boeg, rechtsonder de steven) en gebruik het restant van het deeg om in repen de zijanten te verhogen.
2. Vul de bakjes met bruine bonen, smeer de randen in met eidooier en zet ze 25 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven. Laat afkoelen en verwijder de bonen (de bonen kun je voor dit doel jaren hergebruiken).
3. Maak de gele room volgens de instructies op het pak en laat, indien nodig, afkoelen.
4. Snijd de vruchten in handzame stukjes, in principe kun je alle vruchten gebruiken, pas op voor hele waterige vruchten. Vruchten zoals appels en peren worden snel bruin dus die moet je even insmeren met wat citroensap.



Wist je dat?

Vrienden steunen je door dik en dun. Maar als je door de oorlog moet vluchten, moet je ook vaak je vrienden achterlaten. Plotseling kom je dan in een vreemd land waar je niemand kent. Malik uit Syrië maakte het mee. Het was te gevaarlijk om te blijven en zijn familie vluchtte met een boot naar Nederland. Gelukkig voelt hij zich al steeds meer thuis. Elke week komt

hij nu bij ons sporten, spelen en bewegen met andere kinderen. Zo maakte hij al snel weer nieuwe vriendjes! "Souffan is mijn nieuwe beste vriend! Wij spelen veel met elkaar." Ambassadeur Niels Oosthoek vindt familie en vrienden het belangrijkste wat er is en vindt dat alle kinderen recht hebben op een veilige en gelukkige jeugd. Ook Malik.

