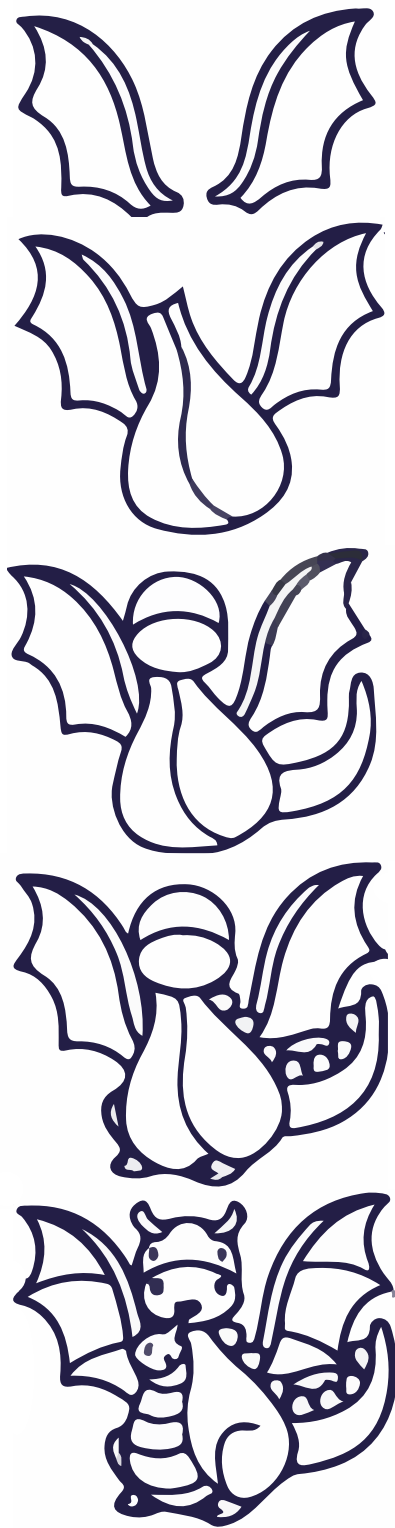




Oefen met het tekenen van je draak



Kies jouw box

We serveren onze kidsbox met een verrassing

VOORGERECHTEN

- Tomatensoep 5.00
- Carpaccio kids 6.50

KIDS BOX

- Tosti ham/kaas met ketchup
- Frikandel met friet 8.50
- Bitterbal met friet 8.50
- Nuggets met friet 8.50
- Saté met friet 9.50
- Mini burger met friet 9.50
- Pizza margarita 9.50

DESSERT

- Schatkistje 6.00
- Soft serve met disco dip 5.00
- Vanille ijs met chocolade en slagroom 5.00

KIDS TOPPER 15.50

- Deze box komt met een extra verrassing.
- De gerechten worden op een bord geserveerd.
- Klein worstenbroodje, wrap met kipfilet, croissantje jam en wafel met roodfruit.
- Onbeperkt thee en ranja.



Maak thuis drakensoep



2 paarse zoete aardappelen | 1 paarse bloemkool | 4 paarse wortelen | 1 ui | 1 dikke teen knoflook | 1 L kippenbouillon | peper - zout | groene kruiden om mooi te maken

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de zoete aardappelen in blokjes en de bloemkool in kleine roosjes. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en kruid met peper, zout en olijfolie. Rooster de groenten gedurende 25 minuten in de oven.

Snipper de ui en pers de teentjes look. Stoof aan in een scheutje olijfolie.

Doe de geroosterde groenten samen met de ui en de look in de blender. Voeg de kippenbouillon toe en mix alles tot een gladde soep.

Werk af met groene kruiden.

