

# Krokante Kerstballen



## Simpel, leuk en superlekker!

Besmeer een rijstwafel met spread en versier hem met groenten. Wie maakt de mooiste kerstbal? En wie de lekkerste?

### Aan de slag

1. Snijd de komkommers in de lengte doormidden, haal de topjes eraf en houd deze apart. Snijd de rest in halve maantjes.
2. Snijd het vruchtvlees van de paprika in reepjes en de tomaatjes en wortel in plakjes.
3. Tijd om te versieren! Smeer op alle rijstwafels een lekkere laag (groente)spread. Maak een kleurrijke kerstbal met de verschillende groenten.
4. Leg de topjes van de komkommer als kroontje bovenaan de rijstwafels.
5. Maak een foto van je creatie en eet hem daarna op als voorgerecht of feestelijke snack.

### Echt in de boom hangen? Dat kan ook!

Prik voorzichtig een gaatje bovenaan de rijstwafel en rijg er een touwtje of lintje doorheen. Hang je krokante kerstbal in de boom (hij wordt wel minder krokant, naarmate hij langer hangt).

### Dit heb je nodig

- Rijstwafels
- Spread(s) zoals hummus, zuivelspread of avocado
- Snackkomkommers
- Snackpaprika's
- Cherrytomaatjes
- Wortels

En ook: een snijplank, mes en een touwtje of lintje

#### Tip!

Doe wat spread in een zakje. Knip een puntje van een hoek onderin. Nu heb je een spuitzakje. Spuit stippen of strepen als extra versiering.

### Trots op je creatie?

Deel hem op Instagram en Facebook. Tag ons! **@tommytomatonederland** of gebruik de hashtag **#tommytomato**

