

Ingrediënten

Ananas
1 Zakje(s) Kaasblokjes
Tomaatje (cherry)
Komkommer
Mozzarella (kleine bolletjes)
20 Witte druif (pitloos)
2 Olijf
1 Zakje(s) Garneeramandelen (Dr. Oetker)
Augurk

Keukenspullen

5 Cocktailprikker
20 Satéprikker

1. Gezonde traktatie maken

Maak spiesjes van **blokjes kaas** en **witte druiven**, **stukjes salami** en **stukjes ananas** en **kerstomaten** en **mini-mozzarellabolletjes**. Dit worden de lekkere stekels van de krokodil traktatie.

Kies een **komkommer** met een steeltje er aan. Snijd aan de andere kant de komkommer over de lengte een stukje in en snijd een reepje weg, zodat het de 'open bek' wordt van de krokodiltraktatie.

Steek in de bovenkant van de bek een cocktailprikker.

Steek in de gevulde **olijven** een prikker en steek deze als ogen vast boven de bek van de krokodiltraktatie.

Steek in de bek aan beide kanten een paar **garneeramandelen** als tanden.

Leg de komkommer op een serveerblad (zie foto). Steek in elke **cocktailaugurk (4 stuks)** een prikker en steek de augurken als poten in de komkommer.

Steek vlak voor het serveren de spiesjes met hapjes in de komkommer en klaar is de krokodiltraktatie!

Meer nodig?

Maak eventueel een tweede komkommer op, als je nog meer krokodil traktaties nodig hebt.