Chocolade spaghetti

## Ingrediënten

* 200 ml pure chocolademelk
* 5 doseerlepels agar-agar
* peper en zout

## Extra nodig

* bak met koud water
* 2 spuiten
* slang

## Werkwijze spaghetti:

1. Doe de chocolademelk in een pannetje en voeg 5 afgestreken doseerlepels agar-agar toe. Laat het mengsel koken terwijl je aan het roeren bent.
2. Doe het vuur uit en laat het mengsel een beetje afkoelen, roer het af en toe nog door.
3. Pak nu een spuit en de slang. Houd de spuit in je mengsel en trek nu rustig de spuit naar boven tot hij vol is.
4. Haal het spuitje van de slang af (zorg dat je de uiteinden van de slang omhoog houdt).
5. Houd de slang nu een poosje in de bak met koud water die klaarstaat.
6. Als de spaghetti stevig lijkt te zijn, haal je hem uit de bak met water.
7. Pak nu een nieuwe spuit en vul die met lucht. Zet hem op de slang en druk voorzichtig de spaghetti er uit.

*VRAAG: Wat is agar-agar denk je? Hoe kan het dat de spaghetti hard wordt?*

Aardbeien spaghetti

## Ingrediënten

* 200 ml gepureerde aardbeien
* 5 doseerlepels agar-agar
* peper en zout

## Extra nodig

* bak met koud water
* 2 spuiten
* slang

## Werkwijze spaghetti:

1. Doe de aardbeien in een hoge kom en pureer ze met de staafmixer. Doe ze hierna in een pannetje en voeg 5 afgestreken doseerlepels agar-agar toe. Laat het mengsel koken terwijl je aan het roeren bent.
2. Doe het vuur uit en laat het mengsel een beetje afkoelen, roer het af en toe nog door.
3. Pak nu een spuit en de slang. Houd de spuit in je mengsel en trek nu rustig de spuit naar boven tot hij vol is.
4. Haal het spuitje van de slang af (zorg dat je de uiteinden van de slang omhoog houdt).
5. Houd de slang nu een poosje in de bak met koud water die klaarstaat.
6. Als de spaghetti stevig lijkt te zijn, haal je hem uit de bak met water.
7. Pak nu een nieuwe spuit en vul die met lucht. Zet hem op de slang en druk voorzichtig de spaghetti er uit.

*VRAAG: Wat is agar-agar denk je? Hoe kan het dat de spaghetti hard wordt?*