

# Kids' Picky Platter

with Fun Fruit Dip and  
Strawberry Yogurt

15 Minutes

## Start here

Before starting, wash and dry all produce. Preheat the broiler to high

## Bust out

Baking sheet, 2 small bowls, measuring spoons

## Ingredients

	2 Person
Gala Apple	2
Peanut Butter	4 ½ tbsp
Cream Cheese	43 g
Celery	3
Ciabatta Roll	2
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Greek Yogurt	100 ml
Strawberry Jam	1 tbsp
Sugar*	1 ½ tsp
Salt*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Make cheese toasties

- Cut **ciabatta** into ½-inch slices.
- Arrange **ciabatta** on an unlined baking sheet.
- Sprinkle **cheese** over top, then bake in the **middle** of the oven until **cheese** has melted, 1-2 min. (**TIP:** Keep an eye on cheese toasties so they don't burn!)



## Make dip and mix yogurt

- Combine **peanut butter**, **cream cheese**, **½ tsp sugar** and **½ tsp salt** in a small bowl. (**NOTE:** This is your fun fruit dip!)
- Run **strawberry jam** packet under warm water for 30 sec to soften.
- Combine **jam** and **1 tsp sugar** in another small bowl. Add **yogurt**. Stir until smooth.



## Prep

- Meanwhile, core, then cut **apples** into ½-inch slices.
- Cut **celery** lengthwise into ½-inch sticks.



## Finish and serve

- Divide **cheese toasties**, **apple slices** and **celery sticks** between plates.
- Serve **fun fruit dip** and **strawberry yogurt** on the side.

# Plateau sucré-salé pour enfants

avec trempette amusante et yogourt à la fraise

15 minutes

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher les fruits et légumes. Préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).

## Matériel requis

Plaque à cuisson, petit bol

## Ingrédients

	2 personnes
Pomme Gala	2
Beurre d'arachide	4½ c. à soupe
Fromage à la crème	43 g
Céleri	3
Pain ciabatta	2
Cheddar, râpé	½ tasse
Yogourt grec	100 ml
Confiture de fraises	1 c. à soupe
Sel*	¼ c. à thé
Sucre*	1 c. à thé

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## Faire les croûtons au fromage

- Couper les **ciabattas** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Disposer les **ciabattas** sur une plaque à cuisson.
- Parsemer de **fromage**, puis cuire au **centre** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



## Préparer la trempette et le yogourt

- Dans un petit bol, mélanger le **beurre d'arachide**, le **fromage à la crème**, **¼ c. à thé de sucre** et **¼ c. à thé de sel**. (**REMARQUE** : C'est votre trempette amusante!)
- Passer l'emballage de **confiture** sous de l'eau tiède pendant 30 s pour que la **confiture** ramollisse.
- Dans un autre petit bol, mélanger la **confiture** et **1 c. à thé de sucre**. Ajouter le **yogourt**, puis bien mélanger.



## Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper les **pommes** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Couper le **céleri** sur la longueur en bâtonnets de 1,25 cm (½ po).



## Terminer et servir

- Répartir les **croûtons au fromage**, les **tranches de pomme** et les **bâtonnets de céleri** dans les assiettes.
- Servir la **trempette amusante** et le **yogourt à la fraise** en accompagnement.