

Kids' Pita Platters

with Hummus and Cheddar Cheese

15 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, parchment paper, small bowl, vegetable peeler

Ingredients

	2 Person
Pita Bread	2
White Cheddar Cheese, shredded	1 cup
Kiwi	2
Carrot	170 g
Dill-Garlic Spice Blend	½ tsp
Sour Cream	3 tbsp
Mayonnaise	2 tbsp
Sugar Snap Peas	113 g
Hummus	4 tbsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

* 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.

1



Bake pita wedges

- Cut **each pita** into **8 equal wedges**. Add **pita wedges** and **1 tbsp oil** to a parchment-lined baking sheet. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Arrange **pita wedges** in a single layer. Bake in the **top** of the oven until golden and crisp, 5-6 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!)
- Remove **pita wedges** from the oven, then sprinkle **cheese** over top.
- Return to the oven and bake until **cheese** is melted, 1-2 min.

3



Make ranch dip

- Add **sour cream**, **mayo** and **½ tsp Dill-Garlic Spice Blend** to a small bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.

2



Prep

- Meanwhile peel, then halve **carrot** crosswise, then cut into ½-inch sticks.
- Trim **snap peas**.
- Peel, then cut **kiwi** into ½-inch slices.

4



Finish and serve

- Divide **cheesy pita wedges**, **carrot sticks**, **snap peas** and **kiwi** between plates.
- Serve **hummus** and **ranch** alongside for dipping.

Plateau de pitas pour enfants

avec houmous et cheddar

15 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, épluche-légumes

Ingrédients

	2 personnes
Pita	2
Cheddar blanc, râpé	1 tasse
Kiwi	2
Carotte	170 g
Mélange d'épices aneth et ail	½ c. à thé
Crème sure	3 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe
Pois sucrés	113 g
Houmous	4 c. à soupe
Huile*	
Sel et poivre*	

* 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.

1



Cuire les quartiers de pita

• Couper **chaque pita** en **8 quartiers égaux**. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **quartiers de pita** de **1 c. à soupe d'huile**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.

• Disposer les **quartiers de pita** en une seule couche. Cuire dans le **haut** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

• Retirer les **quartiers de pita** du four et les parsemer de **fromage**.

• Poursuivre la cuisson au four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu.

3



Faire la trempette ranch

• Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, la **mayo** et **½ c. à thé de mélange d'épices aneth et ail**. **Salier** et **poivrer**, puis mélanger.

2



Préparer

• Entre-temps, peler et couper la **carotte** en deux sur la largeur, puis en bâtonnets de 1,25 cm (½ po).

• Parer les **pois sucrés**.

• Peler, puis couper le **kiwi** en tranches de 1,25 cm (½ po).

4



Terminer et servir

• Répartir les **quartiers de pita au fromage**, les **bâtonnets de carotte**, les **pois sucrés** et le **kiwi** dans les assiettes.

• Servir le **houmous** et la **trempette ranch** en accompagnement.