

BELL PEPPER DIPPERS



Servings

4-6 Servings



Cook time

15 Minutes



Calories

100

Ingredients:

- 2-3 bell peppers of any color
- Dip of your choice (ranch, hummus, tzatziki)

Steps for Cooking:

1 Wash the bell peppers. Rinse the bell peppers under cool water to remove any dirt.

2 Cut the peppers with adult supervision. Slice the bell peppers in half lengthwise. Remove the seeds and clean the inside. Cut the halves into strips or sticks, about 1-2 inches wide

3 Prepare the dip. Pour your dip into a bowl and serve!

MORE RECIPES AT WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES

Kids
Kitchen

FOOD
SHARE
ventura county

CAZOS DE PIMIENTO MORRÓN



Porciones

4-6 porciones



Hora de cocinar

15 Minutos



Calorías

100

Ingredientes:

- 2-3 pimientos de morrón en cualquier color
- Aderezo de tu elección (ranchero, humus, tzatziki)

Preparación:

1 Lavar los pimientos de morrón. Enjuague los pimientos de morrón con agua fría para eliminar la suciedad.

2 Corta los pimientos con la supervisión de un adulto. Corta los pimientos de morrón por la mitad a lo largo. Retire las semillas y limpie el interior. Corta las mitades en tiras o palitos, de aproximadamente 1 a 2 pulgadas de ancho.

3 Prepara la salsa. ¡Vierte tu salsa en un tazón y sirve!

MÁS RECETAS EN WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES

Kids
Kitchen

FOOD
SHARE
ventura county