INSPIRATIE OM (KERST)RESTJES OP TE MAKEN

SOEP

1. Verhit groenten restjes.

2. Voeg aardappel of peulvruchten toe.

3. Voeg water & kruiden toe en pureer eventueel.

SALADE

1. Neem gekookte pasta of rijst, eventueel ook tonijn.

2. Snij restjes groenten klein en voeg toe.

3. Breng op smaak met dressing, kruiden & croutons van oud brood.

OMELET

1. Snij restjes klein.

2. Mix met ei, kruiden en eventueel wat melk.

3. Bak mengsel 15 min. aan beide kanten gaar in pan.

Lekker op brood!

ROERBAK

1. Bak restje vlees (vervanger)en kruiden in pan op.

2. Voeg restjes groenten toe.

3. Mix met noodles of rijst.

Kijk voor meer inspiratie op www.voedingscentrum.nl/recepten

eerlijk over eten
Voedingscentrum