



Hartige broodpudding

Tover je oud brood om tot een lekkere taart

Oud brood
Restje gekookte pasta
Restjes groenten (gekookte broccoli, paprika, (zongedroogde) tomaatjes...)
Mozzarella of andere kaasrestjes
Restjes charcuterie (salami, kippenwit...)
Melk
Eieren
Verse kruiden (peterselie, bieslook...)
Peper en zout

Snijd het brood in blokjes en week het in wat gekookte melk. Voeg er de eieren, restjes gekookte pasta, stukjes groenten, kaas en charcuterie aan toe. Werk af met verse kruiden en peper en zout. Beboter een bakvorm of ovenschaal en vul met het mengsel. Bak de hartige broodpudding 25 minuten in een voorverwarmde oven van 190°C. Serveer eventueel met een salade.

RED DEZE RESTJES!





Pesto van radijsjesloof

Ook lekker als pastasaus!

Het loof van 1 bosje radijsjes
20 g versgeraspte Parmezaan
2 el pijnboompitten
1 teentje look
Ca. 5 el olijfolie
Peper en zout

Was het radijsjesloof en verwijder eventuele vergeelde blaadjes. Zwier het loof droog of dep droog met keukenpapier. Doe het loof, de look, de pijnboompitten en de kaas in een blender en mix fijn. Voeg dan beetje bij beetje de olijfolie toe tot je een smeug mengsel hebt. Kruid met peper en zout.

RED DEZE RESTJES!



Maak een foto van je eigen restjesgerecht en deel je foto met recept voor 15 juli 2016 via www.facebook.com/MIROM.be. De leukste inzending krijgt een verrassing!



Broodballetjes

Serveer bij de soep of als aperitiefhapje

3 sneden oud brood

1 ei

Peper en zout

2 soeplepels melk

Paneermeel of broodkruim

Melk

Brokkel het brood in stukjes. Klop het ei met de melk los en voeg peper en zout toe. Leg daarin het brood en laat weken tot al het vocht in het brood getrokken is. Knijp het mengsel uit en maak balletjes. Rol de balletjes in paneermeel. Bak daarna de balletjes in de pan met wat boter.

RED DEZE RESTJES!





Erwtenpesto

Ook lekker als pastasaus!

200 g diepvries erwttjes
Enkele takjes waterkers
125 g pijnboompitten
1 teentje look
Ca. 125 ml olijfolie
Peper en zout

Blancheer de erwttjes enkele minuten in licht gezouten water en laat ze schrikken onder zout water zodat ze mooi groen blijven. Doe de erwttjes, de waterkers, de look, de pijnboompitten en de kaas in een blender en mix fijn. Voeg dan beetje bij beetje de olijfolie toe tot je een smeug mengsel hebt. Kruid met peper en zout.

RED DEZE RESTJES!



Maak een foto van je eigen restjesgerecht en deel je foto met recept voor 15 juli 2016 via www.facebook.com/MIROM.be. De leukste inzending krijgt een verrassing!