

RED DE RESTJES!
WANT DE RESTJES MAKEN HET VERSCHIL

Zoete bodding

Ingrediënten

- 250 gram oud brood, in stukken
- 200 gram rozijnen
- 3 sneetjes peperkoek
- 3 eieren
- 5 dl melk
- 120 gram donkerbruine suiker
- 2 eetlepels boter
- 2 eetlepels puddingpoeder vanille
- 1/2 koffielepels kaneelpoeder

Bereiding

- Doe het brood, de rozijnen, de peperkoek, suiker, kaneel en puddingpoeder in een kom.
- Giet de melk erbij en laat weken.
- Kluts de eieren en giet ze bij het brood.
- Kneed het mengsel met de vingertoppen tot een gladde brij en doe dit in een ovenschaal ($\emptyset \pm 20$ cm).
- Bak 45 à 55 minuten op 180 °C. De bodding is klaar als u er een mes insteekt en het er droog uitkomt.
- Werk de bodding af met een laag donkere chocolade en snippers witte chocolade of met poedersuiker.

Bodding, broodpudding, beut, bokeskoek, buukvuldre



RED DE RESTJES!
WANT DE RESTJES MAKEN HET VERSCHIL

Dipsaus

Ingrediënten

- 2 el kruidenkaas
- 3 el yoghurt
- 1 el mayonaise
- Verse kruiden peterselie, bieslook, dragon ...
- Peper en zout

Bereiding

- Snijd de kruiden fijn
- Meng alles onder elkaar
- Heerlijk te serveren bij viskoekjes



RED DE RESTJES!
WANT DE RESTJES MAKEN HET VERSCHIL

Pesto van erwtjes

Ingrediënten

- 150 gram groene erwtjes (gekookt of gestoomd, vers, uit blik, diepvries of van het bord)
- 20 g versgeraspte Parmezaanse kaas
- 2 el pijnboompitten
- 1 teentje look, ca. 5 el olijfolie en peper & zout
- oud brood

Bereiding

- Doe de erwtjes, 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.
- Rooster het oud brood, snij in driehoekige toastjes en besmeer met de pesto.

Vervang pijnboompitten in de herfst door walnoten



RED DE RESTJES!
WANT DE RESTJES MAKEN HET VERSCHIL

Rode bietensmeersel

Ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 1 teentje knoflook
- 2el olijfolie
- 1el bloem
- 400 g rode biet
- Zout en gemalen chili of cayennepeper

Bereiding

- Snijd alles fijn
- Laat garen op een zacht vuurtje (beetgaar)
- Mix fijn in de blender of keukenrobot



RED DE RESTJES!
WANT DE RESTJES MAKEN HET VERSCHIL

Rode bietensmeersel

Ingrediënten

- 350 gr rode biet
- 100 gr zonnebloempitjes
- 3 koffielepels geraspte mierikswortel
- 3 koffielepels room
- 1 koffielepel citroensap
- Eventueel een lookteentje
- Peper en zout naar smaak

Bereiding

- Schil de bieten, snijd ze in blokjes
- Laat garen op een zacht vuurtje (beetgaar), giet af
- Mix alle ingrediënten tot een smeugige massa.

Omdat mierikswortel zijn pit snel verliest, maak je dit broodbeleg best niet te lang op voorhand.



RED DE RESTJES!

WANT DE RESTJES MAKEN HET VERSCHIL

Vegetarische broodballetjes

Ingrediënten

- oud brood
- 2 eieren
- 1 kopje melk
- peper, zout, nootmuskaat (of andere kruiden naar smaak)
- 1 eetlepel neutrale olie

Bereiding

- Leg broodkorsten op bakpapier op een bakplaat in een oven van 150°C. Laat het brood een half uur drogen tot het hard is. Vermaal de korstjes tot paneermeel (bv. in keukenrobot of met deegrol).
- Klop 2 eieren met wat peper, zout en nootmuskaat, en eventueel wat tuinkruiden naar smaak.
- Week het overgebleven brood (zonder korstjes) in de melk, knijp dit uit en meng de uitgeknepen bol met het eiermengsel.
- Rol er balletjes van en haal ze door het paneermeel.
- Bak de balletjes in een beetje neutrale olie lichtbruin.

Serveer met warme bouillon of soep of als hapje met dipsaus.



RED DE RESTJES!
WANT DE RESTJES MAKEN HET VERSCHIL

Hartige bodding

Ingrediënten

- 300 tot 400 g oud brood
- fijngesneden zongedroogde tomaatjes
- 250 g mozzarella of andere kaasrestjes
- 125 g restjes charcuterie (salami, kippenwit ...) in blokjes
- 1 L melk
- 4 eieren
- verse kruiden (peterselie, bieslook, dragon ...) of gedroogde kruidenmengeling
- Peper en zout

Bereiding

- Snijd het brood in blokjes. Week het oud brood in wat gekookte melk.
- Voeg er de restjes gekookte pasta, de zongedroogde tomaatjes, charcuterie, eieren, verse kruiden en peper en zout toe.
- Doe het mengsel in een grote ovenschaal en bak 45 min. in een oven van 190°C.



RED DE RESTJES!
WANT DE RESTJES MAKEN HET VERSCHIL

Appelsoep

Met overschot van appels uit de fruitschaal

Ingrediënten

- 1 liter groente- of kippenbouillon
- 1 soeplepel olijfolie
- 300 gr appels
- 300 gr gesnipperde ui
- 1 theelepel currypoeder

Bereiding

- Fruit de ui in olijfolie tot glazig
- Was de appels en snijd in blokjes
- Voeg bij de ui en giet er de bouillon bij
- Laat garen
- Mix
- Voeg currypoeder toe
- Kruid naar wens (zout-peper)

Voeg fijngesnipperde ham toe bij het opdienen voor een feestelijke toets.



RED DE RESTJES!

WANT DE RESTJES MAKEN HET VERSCHIL

Vegetarische broodburgers

Ingrediënten

- oud brood
- 3 eieren
- 1 kopje melk
- ui
- peper, zout, nootmuskaat , peterselie
- 1 eetlepel neutrale olie

Bereiding

- Maak paneermeel: snij de korstjes van het oud brood en leg deze op bakpapier op een bakplaat in een oven van 150°C. Laat het brood minimum een half uur drogen tot het hard en crispy is.
- Vermaal de korstjes tot paneermeel (in de vijzel, keukenmachine of onder de deegroller)
- Klop 2 eieren, één dooier op met peper, zout, nootmuskaat , peterselie en versnipperde ui.
- Week oud brood in de melk en meng met het eiermengsel.
- Rol er balletjes van, druk plat en haal ze door het eiwit en paneermeel.
- Bak de broodburgers in een beetje neutrale olie lichtbruin.



RED DE RESTJES!
WANT DE RESTJES MAKEN HET VERSCHIL

Pompoenconfituur

Ingrediënten

- 1kg geschilde pompoen
- 1 citroen
- 1 Sinaasappel
- 1 kg suiker
- ½ theelepel gemberpoeder

Bereiding

- Snijd de pompoen in gelijke stukken
- Kook 2 dl water en doe er de pompoen in
- Als pompoen zacht is , voeg dan sinaasappelsap en citroensap bij met de suiker en de zeste van een ½ sinaasappel en ½ citroen (zeste = pel zonder het wit in fijne reepjes gesneden).
- Laat nog 5 minuten sudderen en schep in potten.



RED DE RESTJES!
WANT DE RESTJES MAKEN HET VERSCHIL

Courgetteconfituur

Ingrediënten

- 1kg courgette
- 1 citroen
- 1 Sinaasappel
- 1 kg suiker
- ½ theelepel gemberpoeder
- 30-50 g gekonfijte gember

Bereiding

- Snijd de courgette in gelijke stukken
- Kook 2 dl water en doe er de courgette en gemberpoeder in
- Als de courgette zacht is , voeg dan sinaasappelsap en citroensap bij met de suiker, de gekonfijte gemberblokjes en de zeste van een ½ sinaasappel en ½ citroen (zeste = pel zonder het wit in fijne reepjes gesneden).
- Laat nog 5 minuten sudderen en schep in potten.



RED DE RESTJES!
WANT DE RESTJES MAKEN HET VERSCHIL

Appel-Rode biet confituur

Ingrediënten

- 2 kg appeltjes
- 500 g rode biet
- 1 kg kristalsuiker

Bereiding

- Schil de appeltjes en verwijder aangestoken delen
- Kook 2 dl water en doe er de rode biet in
- Giet af na 30 min.
- Voeg dan de geschilde appeltjes en de suiker toe.
- Breng opnieuw aan de kook (zonder extra water)
- Mix na 30 min. Koken en schep in potten.

Gebruik voor de bereiding gevallen, gekwetste of gestoken appeltjes



RED DE RESTJES!
WANT DE RESTJES MAKEN HET VERSCHIL

Viskoekje

Ingrediënten

- restjes diepgevroren vis
- aardappelen
- verse kruiden (peterselie, dille, koriander of bieslook)
- broodkruim

Bereiding

- Stoom of pocheer de restjes diepgevroren vis gaar
- meng met een portie gekookte en geplette aardappelen.
- Kruid met wat verse kruiden
- Vorm met uw handen tot balletjes en duw tot platte koekjes.
- Voor een krokant korstje kan je de koekjes paneren.
- Haal de koekjes door broodkruim.
- Bak goudbruin aan beide kanten in een pan met flink wat olie.



RED DE RESTJES!
WANT DE RESTJES MAKEN HET VERSCHIL

Pesto van radijsloof

Ingrediënten

- het loof van 1 bosje radijsjes,
- 20 gram versgeraspte Parmezaanse kaas,
- 2 eetlepel pijnboompitten,
- 1 teentje look,
- ca. 5 eetlepels olijfolie,
- Snuifje peper en snuifje zout

Bereiding

- Was het radijsjesloof en verwijder eventuele vergeelde blaadjes. Zwier het loof.
- 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.

Tip

Deze tapenade is ook erg lekker als broodbeleg. Vervang het radijsloof ook eens door daslook. Ook erg lekker!



RED DE RESTJES!
WANT DE RESTJES MAKEN HET VERSCHIL

Tapenade van broccoli

Ingrediënten

- ½ broccoli in kleine roosjes,
- ¼ rode ui gesnipperd,
- 2 augurken fijngehakt,
- ¼ koffielepel komijnpoeder,
- 1 eetlepel mayonaise,
- 1 eetlepel magere natuuryoghurt
- Snuifje peper en snuifje zout

Bereiding

- Kook de broccoliroosjes 5 à 10 minuten in licht gezouten water. Giet af en laat uitlekken.
- Meng de broccoli, de rode ui en de augurken met de mixer of in de keukenrobot.
- Voeg het komijnpoeder, de mayonaise en de magere yoghurt toe en roer.
- Kruid met peper en zout.

Werk de toastjes af met een uienringetje of geraspte parmezaan.

Tip

Deze tapenade is ook erg lekker als broodbeleg.

