

**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.*

