

Groentesoep van restjes

Verzamel alle groenterestjes (kopjes van wortels, kontjes van prei, broccoli stronken, paprika kopjes etc.) die je over hebt in bakjes en stop het in de vriezer, tot je genoeg hebt voor de groentesoep. Zo houd je de restjes goed.

Voor 1 liter soep heb je nodig:

- 100 gram restjes groente: alles is goed!
- 2 blokjes groentebouillon.

Optioneel voor extra smaak:

- 1 handje verse kruiden naar keuze (bv basilicum of peterselie)
- 1 handje kaas naar keuze (bv geitenkaas, feta of gorgonzola)
- Een beetje citroensap

Breng 1 liter water aan de kook. Doe de bouillonblokjes erbij en wacht tot ze zijn opgelost. Roeren kan dit proces versnellen. Doe daarna de groenterestjes in de soep en laat het 20 minuten koken. Eventueel kun je er nog een handje verse kruiden, een handje kaas (geitenkaas, feta of gorgonzola) of een citroen doorheen doen voor de smaak. Na 20 minuten koken is je soep klaar. Eet smakelijk!



Oud-broodschotel

Heb je vaak veel oud brood over? Vries het in en verzamel genoeg voor deze heerlijke broodschotel! Voor 2 personen.

- Een handje rozijnen
- 1 appel (met een paar plekjes bv)
- 1 grote eetlepel jam
- 2 eetlepels suiker
- Een halve theelepel kaneel
- Vier à vijf sneetjes oud brood (bv kapjes)
- Boter voor invetten
- 2 eieren
- Half kopje melk

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Zet het rooster in de oven iets onder het midden.
2. Schil de appel en snijd deze in kleine blokjes. Snijd of scheur het oud brood in kleine stukjes.
3. Meng in een kom de jam en één eetlepel suiker. Schep nu de rozijnen, de appelblokjes, het kaneelpoeder en de rest van de suiker erover. Schep nu de broodblokjes erdoor.
4. Boter de bodem en wand van een kleine ovenvaste schaal in. Doe het appel- en broodmengsel in de schaal. Strijk het oppervlak zo glad mogelijk af (met de bolle kant van een lepel) en druk alles even aan.
5. Klop in een kom de eieren en melk los. Schenk het mengsel over het appel- en broodmengsel. Doe het geheel in de oven voor 30-35 minuten en klaar: Eet smakelijk!

Restjes-omelet

Hou jij ook zo van gebakken eieren? Maak dan deze lekkere restjes-omelet en meng allerlei lekkers door je ei!

Voor 1 omelet heb je nodig:

- 2 eieren
 - Half koffiekopje melk
 - Net zoveel groenterestjes als je lekker vindt
 - Net zoveel gare vleesrestjes als je lekker vindt: let goed op of het nog goed is: bewaar het in de koelkast en gebruik het binnen een paar dagen.
 - Geraspte kaas
 - Snufje zout en peper
1. Breek de eieren in een beslagkom, doe de melk erbij en klop het los.
 2. Snijd alle groente- en vleesrestjes klein en roer ze door de eieren. Doe er net zoveel geraspte kaas bij als je lekker vindt, en voeg eventueel een snufje zout of peper toe.
 3. Mix het geheel met een garde stevig door elkaar, zodat alles goed verdeeld is.
 4. Doe wat olie in de koekenpan en laat dit warm worden.
 5. Giet het eimengsel nu in een koekenpan. Zodra de onderkant lichtbruin wordt, draai je de omelet om. Zodra die kant ook bruin is, is jouw omelet klaar. Lekker smullen!

