

# ANTI-VERSPELLINGSRECEPTEN

*Wat kan je doen met oudbakken brood?*

## 1. BRUSCHETTA'S

 15 MINUTEN

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 8 sneden droog of oudbakken brood
- 8 tomaten
- 2 eetlepels olijfolie
- zout
- 1 teentje knoflook
- verse basilicumblaadjes



### BEREIDING

1. Snijd de tomaten in kleine blokjes, doe ze in een kleine kom met olijfolie en zout.
2. Rooster de sneetje brood en wrijf ze in met knoflook.
3. Leg het tomaten/olijvenoliemengsel royaal op de toast.
4. Bestrooi met wat verse basilicum

### TIPS & TRICKS

- Niet op voorhand doen.
- Voeg oregano toe.
- Bij voorkeur lauwwarm opdienen.

## ANTI-VERSPILLINGSRECEPTEN

*Wat kan je doen met oudbakken brood?*

### 2. VERLOREN BROOD

 30 MINUTEN

#### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 6 sneden droog brood
- 25 cl melk
- 3 eieren
- 75 gr rietsuiker



#### BEREIDING

1. Klop de eieren met de suiker en de melk.
2. Week de sneetjes brood erin.
3. Twee oplossingen om te koken: kook ze in een pan in boter en bak ze aan elke kant bruin, of kook ze in de oven : vet een gratinschaal licht in, verdeel de sneetjes brood, giet de rest van het mengsel (voeg desgewenst suiker toe), kook op 180 graden Celsius (thermostaat 6) tot de sneetjes goudbruin zijn.

#### TIPS & TRICKS

- Ter versiering kunt u het geheel bestrooien met een beetje bloedsuiker.

## ANTI-VERSPILLINGSRECEPTEN

*Wat kan je doen met oudbakken brood?*

### 3. BODDING (BROODPUDDING)

 **1H20 MINUTEN**

#### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 500 g droog of oudbakken brood
- $\frac{3}{4}$  liter melk
- 150 g bruine of blonde cassonade
- 100 g boter
- 100 g rozijnen (optioneel)
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 4 hele eieren
- Een beetje rum (optioneel)

#### BEREIDING 20 MIN EN KOOKTIJD 1U

1. Snijd het brood in kleine stukjes in een grote kom.
2. Verwarm de melk en giet deze over het brood.
3. Voeg de cassonade, kaneel, gesmolten boter en licht geklopte eidooiers toe.
4. Roer tot het brood en de korst zacht worden.
5. Klop de eiwitten stijf en vouw ze zachtjes in.
6. Boter een ronde pan, giet er het apparaat in en plaats het in een voorverwarmde oven op 175°C gedurende ongeveer 1 uur (de cake is gaar wanneer het lemmet van een mes schoon uit de bereiding komt). Idealiter kan de boddig in een dubbele ketel worden gekookt, zodat er altijd water is.
7. Laat afkoelen alvorens uit de pan te halen .

#### TIPS & TRICKS

- Wees creatief: waarom het recept niet eens proberen met gekonfijte kersen en een beetje kriek in de plaats van rum?

## ANTI-VERSPILLINGSRECEPTEN

*Wat kan je doen met oudbakken brood?*

### 4. CROUTONS



#### INGREDIËNTEN

- oudbakken brood
- olijfolie
- zout

#### BEREIDING

1. Snijd het brood in blokjes.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C.
3. Meng het brood met wat olijfolie en een snufje zout.
4. Spreid de stukjes brood uit op wat bakpapier en laat 15' bakken in de oven.



#### TIPS & TRICKS

- Kan een week lang goed worden bewaard in een hermetisch afgesloten doosje.
- Er zijn heel wat varianten mogelijk:
  - wat meer gekruide croutons : voeg aan de lijfolie look en peper toe;
  - croutons met parmezaan : voeg wat geraspte parmezaan toe;
  - croutons met kruiden : voeg Provençaalse kruiden toe;
  - ...
  -