

HEY, FORRESTEN...



GRØNSKOLLING

Toppe fra porre og forårsløg kan bruges til at lave:

- Porre-olie
- Tærte
- Pesto
- Suppe



GRYDEKLAR

Gryderetter kan bruges til at give smag til nye retter:

- Supper og nye gryderetter
- Fars
- Wraps og sandwiches (sigt køden fra sovsen)



OVER STOK OG STEN

Stokke og blade fra kål kan bruges til at lave:

- Fars
- Crudité
- Puré
- Remulade



VI GÅR HELT TIL KANTEN

Skorper og rester fra ost kan bruges til at lave:

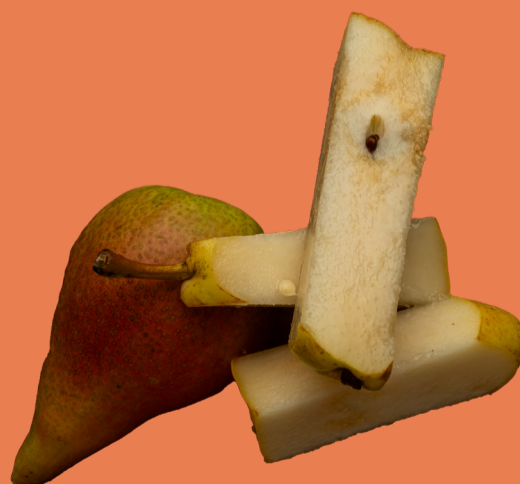
- Bechamel
- Madbrød
- Gratinerede retter
- Pesto
- Saucer og supper



HVOR PEBERET GROR

Kernehuset fra peberfrugter, samt top og bund fra tomater, kan bruges til at lave:

- Dips
- Spreads
- Pesto
- Hummus



"PÆRFEKT"

Skroget fra pærer og æbler, samt top og bund fra rabarber, kan bruges til at lave:

- Eddike
- Sirup



CAFÉERNE
Mad & Måltider



Mad &
Måltider