

HEY, FORRESTEN...



EN HELDIG KARTOFFEL

Undlad at skrælle grøntsager, Skrub og skyld dem i stedet. Det sparer tid og mindsker spildet. Eksempelvis med:

- Kartoffler
- Selleri
- Rødbeder
- Pastinak
- Persillerod



GI' DEN EN PÅ SKALLEN

Brug skallerne fra pressede citrusfrugter til at lave:

- Saltcitron
- Saltlime
- Appelsinsirup



BRØDFLOV?

Brødrester kan bruges til at lave:

- Croutoner
- Rasp
- Udblødes og blandes i ny dej
- Chips



SIG DET ER LØG(N)

Løg- og hvidløgsaller kan blandt andet anvendes til at lave:

- Løg/hvidløgsolie
- Løgpulver



BLAND DIG UDEN OM

Bland ikke hele salaten fra start, men hold i stedet elementerne adskilt. På den måde kan overskuddet bruges til at lave:

- Sandwich
- Wraps
- Nye salater
- Gryderetter



NU SKRABER VI BUNDEN

Overskydende suppe og sovs kan bruges til at lave:

- Spreads
- Fars
- Mos
- Tærte



CAFÉERNE
Mad & Måltider



Mad &
Måltider