



Ruud 's Kookboek

***Aan de slag met broodrestjes
(Mirom)***

aanbevolen door Stefanie Willaert

wentelteefjes

heerlijk bij een kop warme chocomelk



INGREDIËNTEN

- * sneden oud brood
- * eieren
- * melk
- * boter

DE WENTELTEEFJES

Klop twee eieren los met een beetje melk. Plaats een pan op het vuur met een beetje boter. Dompel een boterham kort onder in de melk en bak ze even aan in de pan aan beide kanten. Bestrijk rijkelijk met suiker.

RED DEZE RESTJES



MIROM
ROESELARE



aanbevolen door Stefanie Willaert

croque monsieur

serveer met een dipsausje



INGREDIËNTEN

- * enkele sneden oud brood
- * beleg naar keuze

DE CROQUES

Neem 2 sneden brood, beleg ze naar keuze en toast ze in een croque machine of bak ze in de pan.

Enkele lekkere combinaties: ham & kaas; geitenkaas, pijnboompitten & honing; kip, spek & geraspte kaas; aubergine, courgette & zongedroogde tomaten; mozzarella, groene pesto & parmaham; gerookte zalm, rode pesto & mozzarella; ...

Wordt ook vaak gegeten met tomaten of ananas ertussen of een spiegelei erop.

RED DEZE RESTJES



MIROM
ROESELARE



aanbevolen door Stefanie Willaert

pizza boterham

voor een Italiaanse avond



INGREDIËNTEN

- * enkele sneden oud brood
- * restje tomatensaus
- * topping naar keuze
- * restje kruiden
- * geraspte kaas

DE PIZZA

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Leg de boterhammen op een vel bakpapier op de bakplaat. Besmeer de boterhammen met een restje tomatensaus en beleg met je favoriete toppings naar keuze. Kruid bij en werk af met kaas.

Plaats de bakplaat in de oven en haal de boterhammen uit de oven zodra de kaas begint te pruttelen.

RED DEZE RESTJES



MIROM
ROESELARE



lookbroodjes

heerlijk als aperitiefhapje



INGREDIËNTEN

- * oud stokbrood
- * lookboter
- * geraspte mozzarella
- * Italiaanse kruiden
- * beleg naar keuze

DE LOOKBROODJES

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Snij het stokbrood in schijven en smeer ze in met lookboter (boter, look, provençaalse kruiden, peper en zout). Beleg met geraspte mozzarella. Kruid eventueel nog wat bij met Italiaanse kruiden. Beleg als laatste nog met tomaten, salami, bacon,... Plaats ze in de oven tot de kaas gesmolten is en ze goud kleuren.

RED DEZE RESTJES



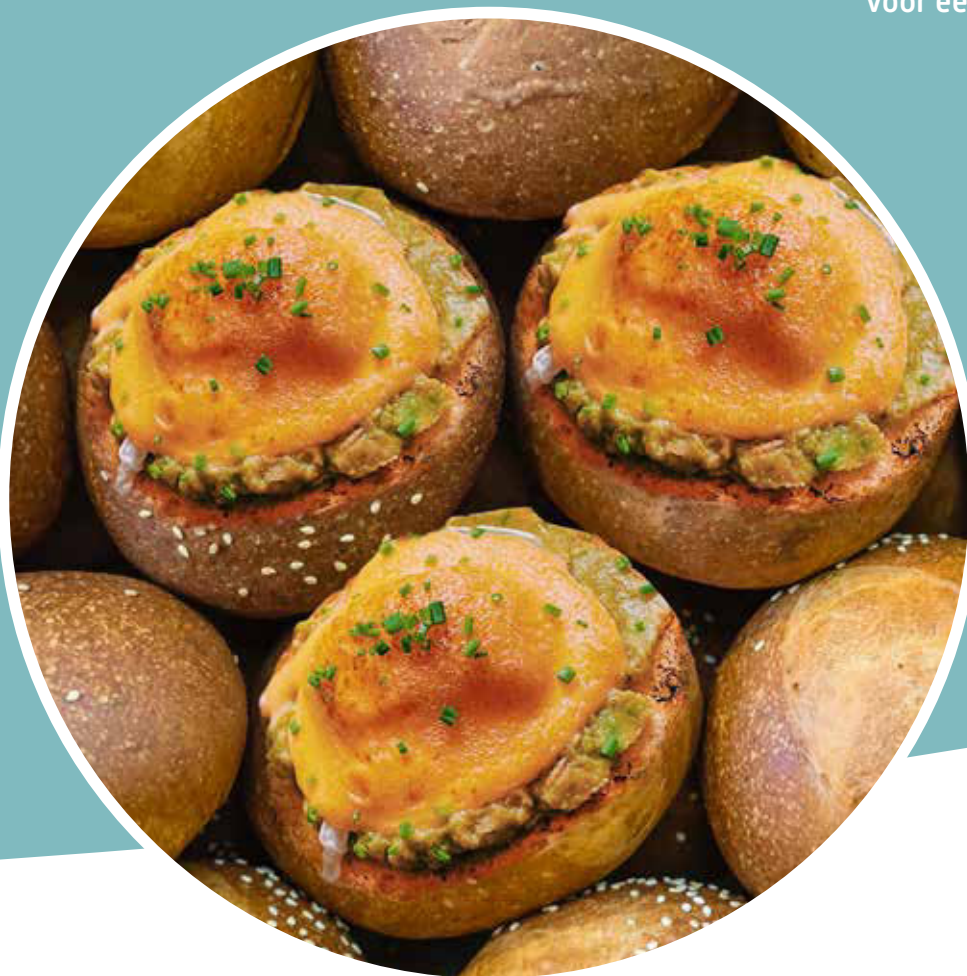
MIROM
ROESELARE



aanbevolen door Stefanie Willaert

gevulde pistolets

voor een heerlijke zondagse brunch



INGREDIËNTEN

- * enkele pistolets
- * eieren
- * geraspte kaas
- * plakjes spek

DE PISTOLETS

Snij de hoedjes van de pistolets en haal het brood eruit. Doe een paar plakjes spek en geraspte kaas in de pistolet. Druk zacht aan. Plaats de pistolets in een schaal. Breek een ei in de pistolet, kruid ze en bestrooi met kaas. Bak de pistolets een 10-tal minuten op 200 graden. Overdek ze nu met aluminiumfolie en laat ongeveer een kwartier verder garen. Als variatie kun je gerust ook restjes champignons of tomaten toevoegen.

RED DEZE RESTJES



MIROM
ROESELARE



dertig 0%
minder
MIROM imog
30PROCENTMINDER.BE

broodpudding

heerlijk als vieruurtje



INGREDIËNTEN

- * 400 gr oud brood
- * 6 dl melk
- * zakje vanillesuiker
- * 80 gr bruine suiker
- * 3 sneetjes peperkoek
- * 100 gr witte chocolade
- * 100 gr rozijnen
- * 3 eieren
- * snuifje kaneel en zout

RED DEZE RESTJES



DE BROODPUDDING

Vaak broodresten over? Spaar ze op in een zak in de diepvries en maak er broodpudding mee.

Verwarm de oven voor op 170 graden. Verwarm de melk op het vuur samen met de vanillesuiker. Doe al het brood en de peperkoek in kleine stukjes in een pot. Kluts de eieren los en doe ze op het brood, samen met een snuifje kaneel & zout, de bruine suiker en de rozijnen. Giet nu de warme melk erover en meng alles goed door elkaar. Hak de chocolade in stukken en voeg toe. Beboter en bebloem de bakvorm, vul ze met het mengsel en bak ongeveer een uur in de oven. Laat de broodpudding afkoelen en werk af met bloedsuiker of met glazuur (bloedsuiker mengen met wat water).

