

Tekst Bedonkske

In deze nieuwsbrief geef ik u wat tips met wat u kan doen met oud brood. Natuurlijk kunt u het aan de vogeltjes voeren maar er zijn ook best wel lekkere gerechten te maken met oud brood. In de nieuwsbrief geef ik u wat tips maar met een beetje fantasie kunt u uw eigen draai geven aan de recepten. Hebt u zelf nog een lekker recept, stuur het naar mij op dan zet ik het in de volgende nieuwsbrief.

Nieuwsbrief 8

Wat anders met ons dagelijks brood.

Als ik ergens een hekel aan heb dan is het oud brood. Misschien is dit wel gezonder dan vers brood maar dan maar ongezond eten. De beste methode is om je brood meteen in de diepvries te doen als je het bij de bakker gekocht hebt. Voor het gebruik de sneetjes er uit halen en in ongeveer 8 minuten is het brood ontdooit en heb je lekker wat verse sneetjes. Heb je dit geduld niet, 12 seconden in de magnetron en smeren maar. Ontdooi je het brood in de magnetron dan droogt het wel snel uit zodat je het wel meteen moet besmeren en opeten.

Heb je nog wat oud brood over? Gooi het niet weg, want je kunt er nog allerlei lekkere gerechten mee maken. Hier zijn een paar ideeën om je oud brood te verwerken in recepten die je zullen doen watertanden.

- Het gemakkelijkste is om van het oud brood croutons te maken. Snij het brood in kleine blokjes en bak in een bakpan met een klein scheutje olijfolie. Eventueel wat gedroogde kruiden toevoegen zoals tijm, oregano of een Italiaanse kruiden mix. Lekker onder de salade of in de soep.
- Maak een broodsalade met tomaten, komkommer, rode ui, olijven, feta en een dressing van olijfolie, azijn, oregano, zout en peper. Snijd je oud brood in blokjes en meng het door de salade. Laat het even intrekken zodat het brood zacht wordt en de smaken opneemt.
- Maak een broodpudding met appels en bosbessen. Snijd je oud brood in stukken en leg het in een ingevette ovenschaal. Meng in een kom melk, eieren, suiker, vanille en kaneel. Giet dit mengsel over het brood en druk het goed aan. Verdeel de appels en bosbessen over de bovenkant. Bak de pudding in de oven op 180 °C voor ongeveer 45 minuten of tot hij goudbruin en gaar is.
- Maak een broodpizza met sardientjes en champignons. Beleg een bakplaat met oud brood. Besmeer het met tomatensaus en bestrooi het met geraspte kaas. Beleg het met sardientjes uit blik, champignons, oregano en zwarte peper. Bak de pizza in de oven op 220 °C voor ongeveer 10 minuten of tot de kaas gesmolten is.
- Maak een broodquiche met groente. Gebruik oud brood als bodem voor een quiche en maak een vulling van (overgebleven) groente. Bijvoorbeeld: stukje paprika, broccoliroosjes, sperzieboontjes, halve tomaat, steeltjes peterselie, een beetje melk en twee eieren. Wat geraspte kaas erover. Bak de quiche in de oven op 200 °C voor ongeveer 20 minuten of tot hij gaar is.
- Maak verloren bruschetta met bessen. Rooster oud brood, bijvoorbeeld stokbrood of Turks brood. Beleg het met een mengsel van roomkaas, honing en citroenrasp. Garneer het met verse bessen naar keuze.

Zo zie je maar dat oud brood nog heel veel mogelijkheden biedt om lekker te eten. Probeer deze recepten eens uit of verzin je eigen creaties met wat je nog in huis hebt. Eet smakelijk!