



Hoe kun je koken met broodresten om minder te verspillen en goed te eten ?

6 juli 2019

Hebt u droog of oud brood over ? Gooi het niet weg, u kunt het gebruiken om er een compleet en heerlijk maal van te bereiden.





Op zaterdag 6 juli nodigde de groep van de Table verte (groene tafel) in Anderlecht ons uit voor een keukenworkshop met broodresten geanimeerd door de Good Food kok Manuela Ribeiro.





We hebben samen bereid....



... pesto 'bruschettes capresi' met kruiden met plantaardige kaas en tuinbloemen,



gnocchis met salieboter en citroenschillen





paneermeeltaart en zelfs ijs !



We hebben samen opgegeten wat we bereid hebben!



Iedereen bedankt !