

Madspildstips

BRØD & BAGNING

JESPERS TORVEKØKKEN

mad er
magisk

Ideer og opskrifter

Brød og bagning

FRA MORGENGRØD TIL MUFFINS

Havre- eller øllebrødsgrød

Æg

Krydderier

Havre- eller øllegrøden fra morgenbordet er alsidig.

Slå et par æg ud i massen, og rør godt rundt. Smag til med en knivspids salt og ønskede krydderier.

Bag i muffinforme i ovnen ved 180 grader i ca. 12 minutter.

TIPS OG TRICKS

BRØD OG BAGNING

Grundigt vaskede grøntsagsskræller kan bruges i madbrød.

Udblød rugbrødsender og rester og brug i en ny omgang dej.

Brug de sidste rester af skyr og yoghurt i brøddej.

Kom valle fra pisket smør i brøddej.

Kogte kartofler kan moses og bruges i hvedebrød.

Kagerester gemmes og bruges til trøffelmasse.

Bag grøntsagsskæller med i knækbrød.

**Madspild er ikke bare det, vi smider ud.
Det er også den smag, vi aldrig skabte.**

JESPERS TORVEKØKKEN
mad er magisk

