



CREATIEF MET RESTJES

Benodigheden rilette van forel (1 potje)

125 g gerookte forel
4 el zure room
enkele takjes verse dragon
enkele takjes bladpeterselie
enkele takjes bieslook
zwarte peper van de molen

Bereiding

Doe de gerookte forel samen met de zure room, de dragon, de bladpeterselie en de bieslook in de keukenrobot. Maal even kort fijn en kruid met zwarte peper.

Serveer de rilette met wat geroosterd ciabattabrood, toastjes of broodstengels.



Benodigheden aardappelwafeltjes

Restje puree (bv. Van 5 aardappelen)
1 ei
3 el bloem
Arachideolie om het wafelijzer in te vetten
Verse bieslook of dragon
Peper en zout
Verse bladpeterselie
Zure room, garnaaftjes, kerstomaatjes, verse kruiden

Bereiding

Meng het ei en de bloem onder de puree. Laat helemaal afkoelen. Hak de kruiden fijn en meng ze eronder, kruid met peper en zout. Vet het wafelijzer in met de olie. Bak de wafeltjes in het wafelijzer goudbruin. Werk de wafeltjes af met wat zure room, garnaaftjes, tomaatjes en verse groene kruiden.



Recept uit het kookboek *Alle dagen feest* van Manon Van Aerschot, Uitgeverij Borgerhoff & Lamberigts.