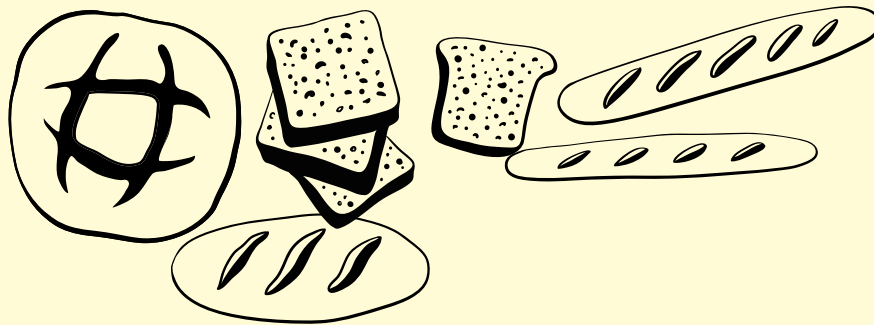




# MENU

GEEF JE OUD BROOD  
EEN 2DE LEVEN!

Welk gerecht vind jij het lekkerst?  
Wat wil je binnenkort maken?





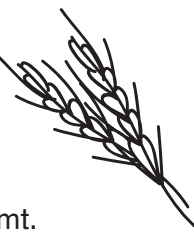
## FIETS LANGSDE HASPENGOUWSE GRAANVELDEN (23,5 KM)

en ontdek hoe landbouw en natuur  
hand in hand kunnen gaan  
en hoe je 100 procent van graanproducten  
als brood kan genieten.

Haal de brochure op bij Toerisme Sint-Truiden,  
Grote Markt, [visitsinttruiden.be](http://visitsinttruiden.be)  
of download op [rlhv.be](http://rlhv.be).



## GEEF JE OUDBAKKEN BROOD EEN UPGRADE

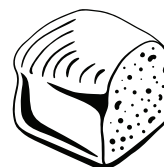


Brood is op z'n best als het vers uit de oven komt.  
Maar ook met oud brood kan je allerlei lekkers klaarmaken!  
Op deze menukaart proef je van enkele gerechten  
die smaken naar meer.

**De recepten lees je hieronder of vind je via de QR-code.**



OUD BROOD BEVAT EVENVEEL  
VOEDINGSSTOFFEN ALS VERS BROOD!  
ZONDE OM AL DIE VITAMINES,  
MINERALEN, EIWITTEN EN ANDERE STOFFEN  
WEG TE GOOIEN...



# BROODPUDDING VAN HET HUIS



DE KLASSIEKER BIJ DE OUDBROOD-GERECHTEN.

Maar vervelen doet broodpudding nooit. Je kan variëren in smaak door ook steeds andere restjes te verwerken: een flinke snuif kaneel, blokjes appel of gedroogde abrikozen, witte chocolade, oudbakken peperkoek of speculaas (in plaats van een deel van het brood)...



DIT HEB JE NODIG:

- × 300 g oud brood
- × 5 dl melk
- × 150 g bruine suiker
- × 50 g rozijnen
- × 3 eieren
- × 1 zakje vanillepuddingpoeder of vanillesuiker
- × boter of olie en een beetje bloem



--> **ZO DOE JE HET:**

- > **Verwarm de melk en de suiker tot die is opgelost.**
- > **Breek het brood in kleine stukjes, voeg samen met de rozijnen toe aan de melk en laat 10 minuten weken.**
- > **Klop de eieren los en los het puddingpoeder op in een beetje koude melk.**
  - > **Voeg de eieren en het puddingpoeder toe aan het melkmengsel en meng alles goed.**
  - > **Beboter een hoge taart- of broodvorm en bestuif met bloem.**
    - > **Giet het beslag in de vorm, zet in een voorverwarmde oven op 175°C en laat een uur bakken.**



# BROODQUICHE

Met dit eenvoudige recept werk je niet alleen oud brood weg, maar geef je ook allerlei andere restjes een tweede leven.

## ➔ DIT HEB JE NODIG VOOR 4 PERSONEN:

- × 8 à 10 sneetjes oud brood
- × 25 cl room
- × 2 eieren
- × kaasrestjes (geraspt of in blokjes gesneden)
- × tijm, peper, zout en nootmuskaat, look
- × 250 g spekblokjes, restjes ham, noten, zaden, olijven ...
- × verdwaaide groenten uit de koelkast: verlepte wortels, champignons, selder, ui ...
- × boter of olie



## ---➔ ZO DOE JE HET:

- > **Smeer een taart- of springvorm in met boter of olie. Puzzel de bodem en de zijkanten vol met stukken brood.**
- > **Bak de spekjes bruin.**
- > **Snijd de groenten in stukjes en laat ze meebakken met de spekjes tot ze gaar maar nog knapperig zijn.**
- > **Kruid met tijm, peper en zout; als je dat lekker vindt ook met look.**
  - > **Meng de eieren en de room in een aparte kom en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Voeg de kaas toe.**
  - > **Roer dit mengsel onder het spek en de groenten.**
- Opgelet: doe dit enkel als de pan van het vuur staat en de groenten lichtjes afgekoeld zijn. Anders stolt het ei al in de pan.**
- Vul de taartvorm met het groentemengsel.**
- Zet in een voorverwarmde oven van 180°C tot alles gestold is en een mooie goudbruine kleur heeft.**

# FRANSE UIENSOEP



OOK DE OUDE ROMEINEN ATEN AL UIENSOEP.

Vooral de armen, want uien waren goedkoop en kwamen zelfs in het wild voor.

Sinds de 18de eeuw maken ze in Frankrijk deze luxeversie met brood en kaas.

## DIT HEB JE NODIG VOOR 4 PERSONEN:

- × 10 uien
- × boter of olie
- × 1 eetlepel bloem
- × 1 à 2 l bouillon (runder- of groentebouillon)
- × 2 takjes tijm, 2 blaadjes laurier en 2 takjes peterselie, samengebonden
- × peper en zout
- × 4 (dikke) sneden oud brood
- × geraspte kaas
- × eventueel: 2 dl droge witte wijn en 2 eetlepels cognac
- × soepkommen die in de oven mogen

## --> ZO DOE JE HET:

- > **Snijd de uien in dunne ringen.**
- > **Stoof ze in de boter of olie op een zacht vuurtje tot ze zacht, bruin en zoet zijn.**
  - > **Voeg de bloem toe en meng goed.**
  - > **Giet er een beetje bouillon bij en roer de klonters weg.**
- > **Voeg de rest van de bouillon toe, het kruidentuiltje (en de witte wijn).**
  - > **Laat 5 minuten koken.**
  - > **Kruid met peper en zout (en voeg de cognac toe).**
  - > **Vis het kruidentuiltje eruit en schep de soep in de kommen.**
- > **Leg op elke kom een snee brood en bestrooi het brood met de kaas en wat peper.**
  - > **Zet de soepkommen in de oven onder de grill tot de kaas een mooi goudbruin korstje heeft.**

# GEWONNEN BROOD



EENS JE DIT GEPROEFD HEBT, BEGRIJP JE NIET  
DAT OUD BROOD NOG ZO VAAK WORDT WEGGEGOOID.

Dit heerlijke gerecht heeft erg veel namen.  
Je kent het misschien als verloren brood, wentelteefje, boerenwafel...

## DIT HEB JE NODIG VOOR 2 PERSONEN:

- × 4 tot 6 sneetjes oud brood
- × 2 dl melk
- × 2 eieren
- × boter of olie om te bakken



## --> ZO DOE JE HET:

- > Klop de eieren los in een diep bord.
- > Voeg de melk toe en meng goed.
- > Dompel de broodsneetjes één voor één onder in het mengsel en bak ze aan beide zijden bruin.
- > Serveer met bruine suiker, kaneel, honing, stroop, confituur, een klontje boter ...



# HUISGEMAAKT PANEERMEEL

VOOR PANEERMEEL HEB JE ALLEEN OUD BROOD NODIG.

Van wit brood maak je het bekende paneermeel dat je ook in de winkel vindt. Maar met granen- en pittenbrood krijgt je paneermeel extra ... pit!



## --> ZO DOE JE HET:

- > Gebruik alleen brood dat door en door droog is.
  - > Als je de sneetjes nog wat kan plooiën, leg je ze best een halfuur in een oven van 130°C.
- > Breek de sneetjes in stukken en hak ze fijn in een blender.  
Heb je geen blender?

Stop de stukken in een plastic zak en rol het brood fijn met een deegrol of fles.

- > In een goed afgesloten pot is je paneermeel tot 10 weken houdbaar.

## TIP

Met je huisgemaakte paneermeel smaken je gerechten nog lekkerder: gevulde groenten, ovenschotels, kipnuggets, fishsticks, schnitzels, veggieburgers...

# PANPIZZA



MET EEN PANPIZZA SLA JE TWEE VLIEGEN IN EËN KLAP.

Je gebruikt oud brood en je bakt je pizza in een pan.  
Daarmee verbruik je minder energie dan met een oven.  
Pas het beleg aan: aan je goesting en aan de restjes in je koelkast.

➔ DIT HEB JE NODIG VOOR 2 À 3 PERSONEN:

- × 4 à 6 sneetjes oud brood, zonder korst
- × 150 ml tomatensaus of passata
- × salami of plantaardig lekkers, zoals olijven
- × paprika in dunne ringen
- × geraspte kaas
- × flink wat oregano
- × 2 eetlepels olijfolie



➔➔ ZO DOE JE HET:

- > Giet een dun laagje olie in een pan en verspreid het goed.
- > Schik de broodsneetjes in de pan, zodat zoveel mogelijk van de bodem bedekt is.
- > Besmeer de sneetjes met de tomatensaus en beleg met de salami en de paprika.
  - > Strooi hierover de oregano en geraspte kaas en besprenkel met nog wat olijfolie.
  - > Zet de pan met deksel op een middelhoog vuur.
    - > Laat je pizza 8 tot 10 minuten bakken tot de onderkant knapperig en de kaas gesmolten is.





# PANZANELLA

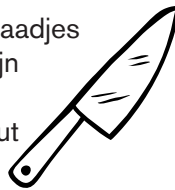
DIT ITALIAANSE GERECHT WERD OORSPRONKELIJK GEMAAKT  
OM BROODRESTJES TE VERWERKEN.

Oud, hard brood wordt geweekt en toegevoegd aan verse groenten.  
Ideaal voor een warme zomerdag: als voorgerecht of lunch.



DIT HEB JE NODIG (VOOR 4 PERSONEN)

- × 250 g oud brood in kubussen of stukken van 2 cm
- × een glas water
- × 4 grote, rijpe tomaten
- × 1 komkommer
- × 1 rode ui
- × verse basilicumblaadjes
- × witte wijnazijn
- × olijfolie
- × peper en zout



--> ZO DOE JE HET:

- > **Giet een glas water over het harde oude brood en laat weken tot het brood zacht is.  
Dit is niet nodig als het brood nog zacht is.**
- > **Snijd de tomaat in blokjes, de komkommer in schijfjes en snijd de ui in flinterdunne plakjes.**
  - > **Neem het geweekte brood uit de kom en knijp het overtollige water eruit.**
  - > **Meng alle groenten met het brood en de basilicum.**
- Kruid met peper en zout en knijp er eventueel een teentje look boven uit.**
- > **Giet een flinke scheut azijn en olijfolie over de salade.**

## TIPS

De salade is het lekkerst als ze even heeft kunnen trekken  
en het brood wat zompig is van het tomatensap.  
Vul deze salade aan met wat je in huis hebt:  
olijven, kappertjes, ansjovis, gegrilde paprika, stukjes mozzarella...