



Danish Crown

Sådan får du brugt dine
madrester

Opskrifter der hjælper dig med
at undgå madspild



Grøntsagsvafler

Grøntsagsvafler



Forberedelse
20 MIN



Tilberedning
5 MIN



Mad til ca.
4 PERSONER

Grøntsagsvafler er en lækker måde at bruge grønssagsrester på.

Vaflerne kan laves med mange forskellige grønssager og toppes her med kyllingepålæg og cremet avocado. De er perfekte som snack, en let frokost eller et farverigt indslag til brunch.

Ingredienser

200 g grønssager

Fx. spinat, grønkål, blomkål,
gulerødder og rødbeder

3 æg

1 dl mælk

1 dl hvedemel

½ tsk salt

100 g revet cheddarost

Lidt olie til pensling

Toppings

Tulip Pålækker

Kylling Klassisk

Avocado i skiver

Frisk basilikum

Tilberedning

Skær grønssagerne i mindre stykker

Blend grønssager, æg, mælk, havregryn, mel,
bagepulver og salt til en ensartet dej.

Vend cheddarost i dejen.

Pensl vaffeljernet med lidt olie og bag vaf-
lerne til de er gyldne og gennembagte. Det
tager 5-8 minutter afhængig af vaffeljernet.

Top vaflerne med kyllingepålæg, avocado og
basilikum

Tip

Hvis din blender ikke er kraftig nok til
at blende hårde grønssager, så kan du rive dem
groft først eller bruge kogte grønssager.

Resteboller



Forberedelse
90 MIN



Tilberedning
75 MIN



Der bliver ca.
12 BOLLER

Har du en rest kødsovs eller måske noget hamburgerryg fra gårsdagens aftensmad?

Du kan med fordel nemt bruge nogle af dine kødrester i disse resteboller.

Dej

3,5 dl lunken vand
100 g yoghurt
25 g gær
650 g hvedemel
2 tsk groft salt

Tilberedning

Kom vand, yoghurt og gær i en stor skål og rør til gæren er opløst.

Tilsæt mel og salt. Rør dejen godt sammen med en ske – den skal være fugtig.

Stil dejen til hævnning et lunt sted i ca. 30 min.

Fyld

100 g cheddarost
150 g rest

Fx. kødsovs eller skinke / hamburgerryg i små tern

Hæld dejen ud på et meldrysset bord og lav en fordybning i midten

Hæld æg, ost og kødsovs i fordybningen. Fold dejen ind over fyldet og hak den i mindre stykker, så det hele bliver blandet godt sammen. Brug fx en dejspartel.

Sæt cirka 12 klumper af dej på to plader med bagepapir – brug dejspartlen eller en stor ske.

Lad bollerne efterhæve i cirka 30 min.
Tænd ovnen på 225 grader (varmluft).

Bag bollerne i 12-25 min. eller til de er gyldne og gennembagte.

Reste-
boller





Mayonnaise
med kogte æg

Mayonnaise med kogte æg



Forberedelse
90 MIN



Tilberedning
75 MIN



Nok til
6 PERSONER

Mayonnaise med kogte æg er en nem og cremet dressing, du selv kan blende sammen på få minutter. Den fungerer godt som smørelse i sandwich, i salater eller som base til hjemmelavede dips med lidt ekstra smag.

Ingredienser

3 æg

Kogte og kolde

1,5 spsk smagsneutral olie

1 spsk vand

1,5 tsk dijonsennep

2,5 tsk æblecidereddike
salt & peber

Tilberedning

Kom æg, olie, sennep, vand og eddike i en minihakker eller i et højt glas med plads til en stavblender.

Blend det hele til en ensartet konsistens og smag til med salt og peber og evt. lidt mere eddike eller sennep efter egen smagspræference.



Prøv at blande mayonnaisen med 1 spsk. pesto eller 2 tsk. Srirachasauce.

Det giver også en super lækker mayonnaise, der er særdeles velegnet til dip.

Spaghettivafler



Forberedelse
5 MIN



Tilberedning
5 MIN



Mad til ca.
4 PERSONER

Vafler lavet af rester af spaghetti og kødsovs, det er en kreativ og velsmagende måde at genanvende aftensmaden på. Denne opskrift omdanner den klassiske pastaret til sprøde, hjertevarme vafler, tilsat et ekstra lag af smeltet ost.

Ingredienser

250 g kogt spaghetti
250 g kødsauce
3 æg
75 g revet mozzarella
Fedtspray / olie til pensling

Pynt

Cremefraiche dressing
Rucola
Revet parmesan

Tilberedning

Rør spaghetti, kødsovs, æg og ost sammen i en skål.

Varm et vaffeljern godt op og smør det.

Bag vaflerne gyldne og sprøde.

Top vaflerne med dressing, rucola og revet parmesan og servér.



Spaghetti-
vafler



Smashed
potatoes

Smashed potatoes (eller knuste kartofler)



Forberedelse
35 MIN



Tilberedning
15 MIN



Mad til ca.
4 PERSONER

Knuste kartofler eller smashed potatoes pizza style, er den perfekte måde at bruge en rest kogte kartofler. Det er en god kombination af sprøde kartofler og lækker pizza. Brug kartoflerne som en lækker snack eller tilbehør til din aftensmad. God appetit!

Ingredienser

Rester af hele
kartofler

1 pakke mozarella eller
cheddarost

1 pakke pepperoni

Tilberedning

Fordel de kogte kartofler på en plade med bagepapir og tryk dem flade med bunden af et glas.

Top de knuste kartofler med revet ost eller de rester af ost du har i køleskabet.

Top af med en skive pepperoni

Put kartoflerne ind i ovnen i 15-20 min. ved 225 grader (varmluft), til de er sprøde og gyldne.

Tip Du kan erstatte pepperoni med bacon eller skinke i tern.