

broodpudding deluxe

tover je oud brood om
tot een lekkere taart



INGREDIËNTEN

- * 300-400 gr oud brood
- * 8 dl melk
- * 150 gr fijgesneden zongedroogde tomaten of olijven
- * 125 gr restjes charcuterie in blokjes of stukjes
- * 250 gr mozzarella of andere kaasrestjes
- * 4 eieren
- * restjes verse kruiden
- * peper en zout

DE BROODPUDDING

Snijd het brood in blokjes en week in de melk. Kluts de eieren, voeg de stukjes groenten, kaas en charcuterie toe en meng alles goed dooreen. Werk af met verse kruiden, peper en zout. Beboter een bakvorm of ovenschaal en vul met het mengsel. Bak de hartige broodpudding 25 min. in een voorverwarde oven van 190°C. Serveer eventueel met een salade.

TIP. heb je restjes gekookte groenten (broccoli, paprika,...) voeg ze gerust toe bij de zongedroogde tomaten en olijven. Ook het oud brood kan (deels) vervangen worden door restjes gekookte pasta.

RED DEZE RESTJES



MIRCOM
ROESELARE

