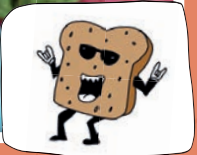
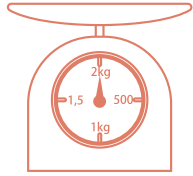


# Red de restjescake



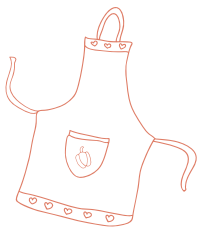
# RED DE RESTJESCAKE



## Wat heb ik nodig?

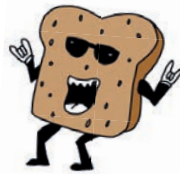
(voor een cake met een doorsnede van 25cm of een ovenschaal van 25x25cm)

- 1 kopje volkoren couscous (of polenta)
- 0,5 kopje haverzemelen
- 7 abrikozen (of ander gedroogd fruit)
- 1 handje rozijnen
- Sap van een halve citroen (+ eventueel zeste: geraspte schil)
- 1,5 kopje kokend water
- Een halve koffielepel vanillearoma (of oranjebloesem of 1 koffielepel kaneel)
- 2 handjes nootjes en zaadjes (bv. walnoten, hazelnoten,...)
- 3 koffielepels honing
- Snuifje zout
- Grote kom
- Taart- of cakevorm: doorsnede  $\pm$  25 cm (of een ovenschaal)
- Scherp mes



## Hoe maak ik een restjescake?

1. Breng water aan de kook.
2. Snijd de abrikozen en rozijnen zo fijn mogelijk.
3. Doe het gesneden gedroogd fruit, zout, 1 kopje couscous en 0,5 kopje haverzemelen in een grote kom.
4. Overgiet met kokend water en laat 5 minuten rusten.
5. Hak ondertussen de noten fijn met een mes. Neem een cake of taartvorm.
6. Doe de honing in de kom en roer even.
7. Doe de couscousmengeling in de taartvorm en druk goed aan (met een lepel bijvoorbeeld) De bovenkant moet mooi glad zijn.
8. Laat even afkoelen en smullen maar!



**TIP:** Houd minimum 1 keer per week een restjesdag.  
Je zal verrast zijn hoeveel lekkers je op je bord kan toveren!

Wees creatief. Kijk wat er in de koelkast en keukenkasten te vinden is en durf smaken combineren.