

Pizzasaus med rester fra Fredags tacoen! 😊

Her i barnehagen og på SFO, hender det ofte at det er en del grønnsaker igjen etter måltidet...merkelig 😊.

Det ungene ikke vet, er at når de får servert pizza eller pastasaus, så er den som regel full av masse deilige grønnsaks rester som : Hjertesalat, mais, løk, paprika, hvitløk, linser agurk og tomat.

Her blir det lite matsvinn 😊.

Oppskrift :

- Surr litt ekstra løk og hvitløk i litt olje i ei gryte.
- Finn frem alle tacorestene og putt oppi sammen med løken og hvitløken.
- Tilsett hakket tomat, litt tomatpure og litt vann.
- Skyll litt røde eller grønne linser og kok med.
- Kok minimum 1 t.
- Finn fram stavmikseren og mos til en jevn og fin saus.
- Denne sausen er en fin til både pizza, pasta og lasagne.





