



# Hvordan bli en restematredder

Her er noen tips til hvordan bli en restematredder til middag.

Husk at all mat som gjenbrukes må være nedkjølt og oppbevart i henhold til rutine.

Se Prosedyre for trygg nedkjøling av mat og IK- mat for mottakskjøkken.



**Karbonader og kjøttkaker:** Lag karbonadesmørbrød eller del i biter og stek i pannen som snadder.

**Rent kjøtt:** Tilsett i en omelett eller bruk som pålegg. F.eks med litt salat, tomat, agurk/sylteagurk majones eller sennep.

**Kjøttpudding:** Del i skiver, stek i smør, så de får en fin farge.

Ha på brødsdivene med f. eks rødbeter.

**Kylling:** Lag kyllingsmørbrød eller kyllingsalat.

**Pølse:** Del i biter, stek i smør og server som snadder ved siden av eller oppå brødsdivene.

**Gryteretter:** Noen gryteretter kan være godt å servere igjen som et lite varmt måltid ved siden av brødsdivene, eventuelt med en salat ved siden av, enten til kvelds eller lunsj.

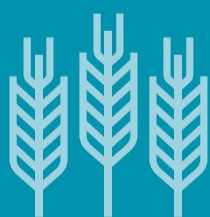


**Fiskekaker:** Server på skiven. Kan serveres varm eller kald.

**Fiskepudding:** Del i skiver, stek i smør til de får en fin skorpe.

Bruk på skiven med salat, tomat, agurk og dressing/majones.

**Ren fisk:** Kan serveres på skiven. Krydre med litt salt og pepper, server f.eks med majones, salat/agurk/tomat og litt sitron. Tilsett i fiskesuppe eller grateng.



**Poteter:** Stekt potet, lag potetmos, i en omelett, på skiven, gratiner med ost, potetsuppe.

**Potetmos:** Bakt potetmos med skinke/ pølse/ kjøtt, topp med ost.

**Risgrøt\*:** Lag riskrem eller rislapper. Server med rød saus.

**Ris\*:** Stekt ris, med f.eks kjøtt, grønnsaker og egg.

**Pasta\*:** Pastasalat, «mac and cheese», grateng.