**MBO Challenge Voedselverspilling 2021-2022**

Contactgegevens: Stichting VoedselSurplus, Petra Dongelmans, [petra@voedselsurplus.nl](mailto:petra@voedselsurplus.nl), telefoon 06 10063906

Supermarkten doen erg hun best om zo min mogelijk te verspillen maar er blijven altijd producten over die ze niet meer kunnen verkopen. Panklare groentes (de groenten die verpakt en gesneden klaarliggen in het koelschap van de groenteafdeling) worden vaak verspild omdat ze tegen de houdbaarheidsdatum aanzitten.

Wij laten deze producten vóór het verlopen van de TGT/THT-datum door de supermarkt invriezen, ze zijn dan nog 2 maanden houdbaar en kunnen dan alsnog gebruikt worden. De ingevroren producten worden gedoneerd aan bijvoorbeeld buurthuizen of wijkcentra die er maaltijden mee bereiden. Het is echter wel een uitdaging om deze ingevroren producten op een lekkere manier te verwerken in gerechten. En daar hebben we jullie hulp en creativiteit bij nodig:

Wat kunnen jullie maken van én met **gepureerde ingevroren panklare groentes**?

* Onderzoek welke groentes uit het schap met voorverpakte panklare groentes van de supermarkt je kunt gebruiken, dus wellicht ook de sla, sla-mixen (niet de kant en klare maaltijdsalades) en bladgroenten.
* Onderzoek welke gerechten gemaakt kunnen worden met gepureerde groenten. Maak een keuze uit de volgende categorieën:

1. Pesto, tapenade of andere smeersels;
2. Als basis gebruiken voor (pasta)sauzen (in plaats van de standaard tomatenblokjes/passata):
3. Als basis in zoete gerechten in bijv. cupcakes, brownies, taarten etc.

Hoe gaan jullie aan het werk?

1. Koop bij de supermarkt verschillende zakjes met panklare groentes of vraag of je de restanten van die dag mag komen ophalen;
2. Vries ze in en laat ze een weekje in de vriezer liggen;
3. Pureer de groenten zorgvuldig, zorg dat er geen stukjes meer inzitten. Met sla en bladgroenten kan dit in ingevroren toestand, andere groentes kun je beter eerst laten ontdooien. Je kunt er voor kiezen om veel verschillende groentes door elkaar te gebruiken of maar een enkele, bijvoorbeeld brocollipuree en wortelpuree. Beschrijf altijd duidelijk welke groenten je hebt gebruikt en of je nog iets anders hebt toegevoegd aan de puree;
4. Zet de puree tot gebruik in de koelkast (maximaal 2 dagen);
5. Bedenk (binnen je gekozen categorie) lekkere gerechten waar je de puree in kunt verwerken en verrijk maaltijden met veel extra groentes.
6. Beschrijf duidelijk wat je hebt gebruikt, wat de bereidingswijze is en wat het resultaat is.
7. Verras ons met het resultaat!