

# Bosuitjes

Hak, wat je over hebt in ringetjes en vries ze daarna in!

Bewaar ze bijvoorbeeld in een leeg waterflesje; je schenkt precies de hoeveelheid eruit die je nodig hebt, en dan weer vlug terug in de vriezer.

Het groen en de ui zijn beide te gebruiken.

Ze zijn vers of gekookt te gebruiken.

Wel kort meekoken!

## **Gebruik:**

- Fijngesnipperd in aardappelpuree
- In salades
- Kruidenboter
- Roerbakshotels
- Soepen bv. tomatensoep
- Sauzen
- Roerei met tomaat en ger. kaas
- Champignonomelet met ham
- In tomatensalade
- Op brood met ei of kaas

