

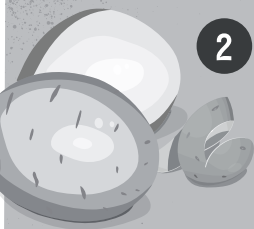
Från rest till FEST

Skrutt och skal? Släng inte!
Det kan bli något gott!
Bra för plånboken, snällt
mot planeten! Win win!



1 Kanelchips

Skal från äpple kan bli kanelchips! Spara äppelskal, lägg på plåt, pudra med kanel och torka i ugnen, 125 grader i ca en timme. Gott, krispigt och smart!



2

Snacks

Spara skal från dina rotfrukter. Pensla med lite olja och rosta till krispiga snacks! (Be en vuxen om hjälp med ugnen!)

Pssst ...

Testa att doppa snacksen i egengjord avokadodipp gjord på en mogen avokado, 1 dl Arla Ko® Gräddfil, 1 krm salladskrydda och 1 krm salt.



3

Bananglass

Släng inte bruna bananer, de är utmärkta att göra glass på! Skiva dem, frys in och hitta bananglass-inspiration här!

