



7 Ways to Use Cranberry Sauce All Year 'Round

1. Spread on toast or crackers topped with melted cheddar cheese.
2. Cook down in a saucepan with a little orange juice and ground nutmeg. Pour on top of chicken for a glaze.
3. Cut up into chunks and gently mix into muffin batter.
4. Sauté $\frac{1}{4}$ cup finely chopped onion in a small saucepan in a little oil until soft, about 5 minutes. Add 1 can cranberry sauce, $\frac{1}{4}$ teaspoon dried ginger, 1 tablespoon vinegar, and 1 minced clove of garlic. Spoon this chutney on top of fish, chicken, or a baked sweet potato.
5. Combine with plain yogurt as a topping for pancakes or French toast.
6. Cut cranberry sauce into small cubes. Add $\frac{1}{2}$ cup to chicken salad.
7. Blend with 1 apple (cored and chopped), $\frac{1}{2}$ cup Greek yogurt, and $\frac{1}{2}$ cup milk for a smoothie.



For more recipes and nutrition information, visit capitalareafoodbank.org/recipes

7 طرق لاستخدام صلصة التوت البري طوال العام



1. توضع على الخبز المحمص أو البسكويت المغطى بجبن الشيدر المذاب.
2. تُطهى في قدر مع القليل من عصير البرتقال وجوزة الطيب المطحونة. تُصب فوق الدجاج كزينة.
3. تُقَطَّع إلى قطع وتُمزج برفق في مزيج الكعك.
4. يُقلى البصل المفروم ناعماً في قدر صغير في القليل من الزيت حتى يصبح طرياً، أي لحوالي 5 دقائق. تُضاف 1 علبة صلصة من التوت البري، و¼ ملعقة صغيرة من الزنجبيل المجفف، و1 ملعقة كبيرة من الخل، و1 فص مفروم من الثوم. تُسكب هذه الصلصة فوق السمك أو الدجاج أو البطاطا الحلوة المخبوزة.
5. تُمزج مع الزبادي العادي كتزيين للفتائر أو الخبز المحمص الفرنسي.
6. تُقَطَّع صلصة التوت البري إلى مكعبات صغيرة. تُضاف ½ كوب إلى سلطة الدجاج.
7. تُمزج مع 1 تفاحة (تم إزالة نواها وفرمه)، و½ كوب زبادي يوناني، و½ كوب حليب لعمل سموثي.

