



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 utilisations de la sauce aux canneberges tout au long de l'année

1. Tartinez des toasts ou des crackers avec du fromage cheddar fondu.
2. Faites-les cuire dans une casserole avec un peu de jus d'orange et de la noix de muscade moulue. Versez sur du poulet pour le glacer.
3. Coupez en morceaux et mélanger délicatement dans une pâte à muffins.
4. Dans une petite casserole, faites revenir $\frac{1}{4}$ de tasse d'oignon finement haché dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'il soit tendre, environ 5 minutes. Ajoutez 1 boîte de sauce aux canneberges, $\frac{1}{4}$ de cuillère à café de gingembre séché, 1 cuillère à soupe de vinaigre et 1 gousse d'ail émincée. Servez ce chutney sur du poisson, du poulet ou une patate douce cuite au four.
5. Mélangez avec du yaourt nature comme garniture pour des crêpes ou du pain perdu.
6. Détaillez la sauce aux canneberges en petits cubes. Ajoutez $\frac{1}{2}$ tasse dans une salade de poulet.
7. Mélangez avec 1 pomme (évidée et hachée), $\frac{1}{2}$ tasse de yaourt grec et $\frac{1}{2}$ tasse de lait pour obtenir un smoothie.

