



Gepaneerd vlees.

Bv. Cordon bleu, Schnitzels, gepaneerde burgers e.d.

Homogeen gemalen (IDDSI 4)

Ingrediënten

Gepaneerd vlees

Hoeveelheid

80 gram

Vleesjus of thee

125 ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom

klein

Stand machine

2

Draaischema

40/60 sec.

Bereidingswijze

- Warm het gepaneerde vlees op (zorg ervoor dat het goed warm is want tijdens het malen koelt alles snel af) en doe hem in de kom.
- Laat de machine **met vleesjus of thee** 40 seconden draaien op stand 2 zodat het gepaneerde vlees in kleine stukjes gehakt wordt.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden, en laat de machine dan weer 60 seconden draaien op stand 2.