



Harde groente

Bv. Bloemkool, broccoli, wortelen, rode bietjes e.d.

Gemalen (IDDSI 5)

Ingrediënten

Harde groente

Hoeveelheid

200 gram

Groente Bouillon of thee

50 ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom

klein

Stand machine

2

Draaischema

15/15 sec.

Bereidingswijze

- Warm de harde groente 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 bouillon of thee** 15 seconden draaien op stand 2 zodat de harde groente in kleine stukjes gehakt wordt.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden, en laat de machine dan weer 15 seconden draaien op stand 2.