



Kool met saus

Rode, Witte Savooie, Chinese, groene kool met saus

Gemalen (IDDSI 5)

Ingrediënten

Koolsoort

Hoeveelheid

200 gram

Groente Bouillon of thee

50 ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom

klein

Stand machine

2 (zonder bouillon of thee) 2 (met bouillon of thee) afhankelijk van dikte

Draaischema

20/20 sec

10 sec

Bereidingswijze

- Warm de rode kool 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 **zonder bouillon of thee** 20 seconden draaien op stand 2 zodat de kool in kleine stukjes gehakt wordt.
- Voeg bouillon of thee toe als het nog niet dun genoeg is van zichzelf
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden, en laat de machine dan weer 20 seconden draaien op stand 2.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden.
- Giet dan de warme bouillon of thee bij de gehakte rode kool en laat de machine nog 10 seconden draaien op stand 2.