



Nasi goreng

Homogeen gemalen (IDDSI 4)

Ingrediënten

nasi goreng

Hoeveelheid

350 gram

Groente Bouillon of thee

400ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom

klein

Stand machine

2

Draaischema

60/60/60 sec.

Bereidingswijze

- Warm de nasi goreng 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** 60 seconden draaien op stand 2 zodat de nasi goreng 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.
- Duw nogmaals met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden en laat de machine dan weer 60 seconden draaien op stand 2.

Let op!

Door het zetmeel in de nasi gaat de gemalen voeding nog binden, als je het laat staan zal het dikker worden. Dit gebeurt vrij snel. Serveer de nasi daarom direct na het malen om de juiste dikte te behouden.