

Pasteitje

Gemalen (IDDSI 5)

Ingrediënten	Hoeveelheid
Pasteikoek	1 stuk normale grootte
Ragout	100 gram
Bouillon of thee	65 ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom	klein
-------------	-------

Stand machine	1
---------------	---

Draaischema	10/10/10 sec.
-------------	---------------

Bereidingswijze

- Snijd de pasteikoek in stukken en warm deze op in de magnetron (niet in de oven want dan worden ze hard).
- Warm de ragout op in de magnetron en doe hem bij de koek in de kom.
- Giet dan de (warme) bouillon of thee (dezelfde smaak als je ragout) erbij en laat de machine dan 10 seconden draaien op stand 1.
- Duw met de spatel de omhooggevlogen stukjes naar beneden en laat de machine dan weer 10 seconden draaien op stand 1.
- Herhaal de vorige stap (de machine heeft hierna 3x 10 seconden gedraaid).

Let op!

Door het zetmeel in de koek en ragout gaat het gemalen voedsel nog binden als je het laat staan en dus dikker worden. Dit gebeurt vrij snel, serveer daarom direct na het malen om de juiste dikte te behouden.