



Pasteitje

Homogeen gemalen (IDDSI 4)

Ingrediënten

Pasteikoek
Ragout
Bouillon of thee

Hoeveelheid

1 stuk (normale grootte)
100 gram
65 ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom klein

Stand machine 2

Draaischema 20/20/20 sec.

Bereidingswijze

- Snijd de pasteikoek in stukken en warm deze op in de magnetron (niet in de oven want dan worden ze hard). Doe de stukken in de kom.
- Giet dan de (warme) bouillon of thee (dezelfde smaak als je ragout) bij de koek zodat deze al een beetje kan weken terwijl je de ragout opwarmt.
- Warm de ragout op in de magnetron, doe hem bij de koek in de kom en laat de machine 20 seconden draaien op stand 2.
- Duw met de spatel de omhooggevlagen stukjes naar beneden, ga ook goed met de spatel over de bodem van de kom en laat de machine dan weer 20 seconden draaien op stand 2.
- Herhaal de vorige stap (de machine heeft nu 3x 20 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 houden.

