



Peulvruchten

Doperwten, kapucijners, bruine bonen, witte bonen, tuinbonen e.d.

Gemalen (IDDSI 5)

Ingrediënten	Hoeveelheid
--------------	-------------

peulvruchten	200 gram
--------------	----------

Groente Bouillon of thee	100 ml
--------------------------	--------

Bereidingswijze in het kort

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

Stand machine	2
---------------	---

Draaischema	30/30 sec.
-------------	------------

Bereidingswijze

- Warm de peulvruchten 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** 30 seconden draaien op stand 2 zodat de peulvruchten in kleine stukjes gehakt wordt.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden, en laat de machine dan weer 30 seconden draaien op stand 2.

Let op!

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

Uitzondering is witte bonen in tomatensaus omdat hier al saus bij in zit zal de hoeveelheid bouillon minder zijn die toegevoegd moet worden.