



Quinoa zoete aardappel masala

Homogeen gemalen (IDDSI 4)

Ingrediënten

Quinoa zoete aard. Masala

Hoeveelheid

400 gram

Groente Bouillon of thee

150 ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom

klein

Stand machine

2

Draaischema

20/60 sec.

Bereidingswijze

- Warm de Quinoa zoete aardappel masala 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** 20 seconden draaien op stand 2 zodat de Quinoa zoete aardappel masala 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.

Let op!

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