



Zachte vis

Zalm, koolvis, kabeljauw, scholrol, tilapia, pangasius

Gemalen (IDDSI 5)

Ingrediënten

Gerookte makreel

Hoeveelheid

80 gram

Groente bouillon, thee of saus

50 ml saus

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom

klein

Stand machine

2

Draaischema

10/10 sec.

Bereidingswijze

- Warm de zachte vis op (zorg er voor dat het goed warm is want tijdens het malen koelt alles snel af) en doe hem in de kom. controleer op graten.
- Laat de machine met de bouillon, thee of saus 10 sec draaien op stand 2 zodat de zachte vis in klein stukje gehakt wordt.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden, en laat de machine dan weer 10 seconden draaien op stand 2.