



Zachte vis.

Zalm, koolvis, kabeljauw, tilapia, scholrol, pangasius

Homogeen gemalen (IDDSI 4)

Ingrediënten

Zachte vis

Hoeveelheid

80 gram

Groente Bouillon, thee of saus

100 ml saus

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom

klein

Stand machine

2

Draaischema

20/40 sec.

Bereidingswijze

- Warm de zachte vis 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, thee of saus** 20 seconden draaien op stand 2 zodat de zachte vis in kleine stukjes gehakt wordt.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden, en laat de machine dan weer 40 seconden draaien op stand 2.