

atlant

Quinoa zoete aardappel masala

Gemalen

Ingrediënten	Hoeveelheid
Quinoa zoete aard. masala	400 gram
Groente Bouillon	100 ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom	klein
Stand machine	2
Draaischema	10/10 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** 10 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 10 seconden draaien op stand 2.

Let op!

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