

atlant

Stoofperen (warm of koud)

Gemalen

Ingrediënten

Stoofperen

Hoeveelheid

200 gram

Groente Bouillon

Geen vocht toevoegen

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom

klein

Stand machine

2

Draaischema

10/10 sec.

Bereidingswijze

- Warm de stoofperen op (zorg ervoor dat het goed warm is want tijdens het malen koelt alles snel af) en doe hem in de kom.
- Dit kan ook koud gegeten worden, dan niet verwarmen.
- Laat de machine **zonder toegevoegd vocht** 10 seconden draaien op stand 2 zodat de stoofperen 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.