

atlant

Harde groente.

Bv. Bloemkool, broccoli, wortelen, rode bietjes e.d.

Homogeen gemalen

Ingrediënten	Hoeveelheid
Harde groente	200 gram

Groente Bouillon	100 ml
------------------	--------

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom	klein
-------------	-------

Stand machine	2
---------------	---

Draaischema	30/60 sec.
-------------	------------

Bereidingswijze

- Warm de harde groente 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** 30 seconden draaien op stand 2 zodat de harde groente 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.