

Brood met smeerkaas

gemalen

Ingrediënten

Hoeveelheid

Brood	1 snede	2 sneden
Smeerkaas	± 20 gram	± 30 gram
Melk bij wit brood	65 ml	120 ml
Melk bij bruin brood	75 ml	140 ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom	klein
Stand machine	1
Draaischema	10 / 5 sec

Bereidingswijze

- Maak de boterham klaar zoals je voor jezelf zou doen.
Scheur de boterham dan boven de kom in stukjes.
- Meet de melk af en giet hem bij de boterham in de kom.
- Laat de machine 10 seconden draaien op stand 1.
- Duw met de spatel de omhooggevlogen stukjes naar beneden, laat de machine dan 5 seconden draaien op stand 1.