

# Broodje kroket

## gemalen

### Ingrediënten

### Hoeveelheid

Kroket	1
Wit bolletje	1
Runderbouillon	175 ml

### Bereidingswijze in het kort

Formaat kom	klein
Stand machine	1
Draaischema	10 / 10 sec

### Bereidingswijze

- Doe de kroket in de kom en breek hem met de spatel al in wat kleinere stukken.
- Scheur het broodje boven de kom in kleine stukjes.
- Meet de bouillon af, warm hem op in de magnetron en giet hem bij de kroket en het broodje 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 weer 10 seconden draaien op stand 1.

### Let op!

Door het zetmeel in de ragout en het broodje gaat de gemalen voeding nog binden als je het laat staan, en dus dikker worden. Dit gebeurt vrij snel, serveer daarom direct na het malen om de juiste dikte te behouden.