

# Kroket

## gemalen

### Ingrediënten

### Hoeveelheid

Kroket	1
Runderbouillon	75 ml

### Bereidingswijze in het kort

Formaat kom	klein
Stand machine	1
Draaischema	12 sec

### Bereidingswijze

- Doe de kroket in de kom en breek hem met de spatel al in wat kleinere stukken.
- Meet de bouillon af, warm hem op in de magnetron en giet hem bij de kroket in de kom.
- Laat de machine 12 seconden draaien op stand 1.

### Let op!

Door het zetmeel in de ragout 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.