

Pasteitje

gemalen

Ingrediënten

Hoeveelheid

Pasteikoek	1 stuk, normale grootte
Ragout	100 gram
Bouillon	65 ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom	klein
Stand machine	1
Draaischema	10 / 10 / 10

Bereidingswijze

- Snijd de pasteikoek in stukken en warm deze op in de magnetron (niet in de oven want dan worden ze hard). Doe de stukken in de kom.
- Warm de ragout op in de magnetron en doe hem bij de koek in de kom.
- Giet dan de (warme) bouillon (dezelfde smaak als je ragout) erbij en laat de machine 10 seconden draaien op stand 1.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden en laat de machine dan weer 10 seconden draaien op stand 1.
- Herhaal de vorige stap (de machine heeft hierna 3 x 10 seconden gedraaid).

Let op!

Door het zetmeel in de koek en ragout gaat het gemalen voedsel 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.