

Saucijzenbrood

gemalen

Ingrediënten

Hoeveelheid

Saucijzenbrood	1 (90 gram)
Runderbouillon	150 ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom	klein	
Stand machine	2	1
Draaischema	10	5

Bereidingswijze

- Warm het saucijzenbrood op in de magnetron (in de oven wordt het harder).
- Snijd het saucijzenbrood in stukken en doe deze in de kom.
- Doe de warme bouillon bij de stukken en laat de machine 10 seconden draaien op stand 2.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden en laat de machine dan nog 5 seconden draaien op stand 1.

Let op!

Door het zetmeel in het bladerdeeg gaat de voeding dikker worden als je hem laat staan. Serveer daarom zo snel mogelijk na het malen om de juiste dikte te behouden.