

Rode kool

homogeen gemalen

Let op!

De rode kool blijft kleine stukjes geven die de machine niet kapot krijgt. Deze zijn echter heel zacht en geven wellicht geen prikkel in de keel. Wees wel voorzichtig, indien nodig kan je de gemalen rode kool nog zeven met een fijne zeef.

Ingrediënten

Hoeveelheid

| | |
|---------------------|----------|
| Rode kool (uit pot) | 200 gram |
|---------------------|----------|

| | |
|-----------------|-------|
| Groentebouillon | 50 ml |
|-----------------|-------|

Bereidingswijze in het kort

| | |
|-------------|-------|
| Formaat kom | klein |
|-------------|-------|

| | | |
|---------------|---------------------|------------------|
| Stand machine | 2 (zonder bouillon) | 2 (met bouillon) |
|---------------|---------------------|------------------|

| | | |
|-------------|---------|--------------|
| Draaischema | 20 / 20 | 40 / 40 / 40 |
|-------------|---------|--------------|

Bereidingswijze

- Warm de rode kool op (zorg ervoor dat het goed warm is want tijdens het malen koelt alles snel af) en doe hem in de kom.
- Laat de machine **zonder bouillon** 20 seconden draaien op stand 2, zodat de rode kool in kleine stukjes gehakt wordt.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden, en laat de machine dan weer 20 seconden draaien op stand 2.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden. Giet dan de warme bouillon bij de gehakte rode kool en laat de machine **nog 3 x 40 seconden draaien** op stand 2, waarbij je tussen elke beurt de omhoog gevlogen stukjes naar beneden duwt.