



BROOD MET HÜTTENKASE EN TOMAATPUREE – IDDSI 4, 5 EN 6



Tomaten zijn lastig fijn te malen, omdat het schilletje niet goed te malen is. Dit kan je ondervangen door tomaten te ontvellen. Dit doe je door tomaten in te kruisen met een mesje en 1 minuut in kokend water onder te dompelen. Daarna doe je ze in koud water en kan je de tomaten makkelijk ontvellen. Of koop een blik gepelde tomaten of gezeefde tomatensaus.

Benodigdheden:

- 1 boterham zonder korst
- bakje hüttenkase
- melk
- 1 kleine ui of sjalot
- 1 teen knoflook
- wat blaadjes verse basilicum
- 10 ontvelde cherrytomaatjes of 2 normale ontvelde tomaten (eventueel uit blik)
- olijfolie

Aan de slag:

1. allereerst maak je de puree (deze wordt voor alle 3 de IDDSI niveau's gebruikt). Snijd de ui en knoflook fijn en de cherrytomaatjes in kwartjes of de normale tomaten in kleine blokjes. Verwijder de pitjes uit de tomaten.
2. Verhit wat olijfolie in de pan en bak eerst de ui en knoflook voor een paar minuten op middelhoog vuur. Voeg dan de tomaten toe en laat voor een paar minuten bakken tot een zachte saus. Snijd de basilicum fijn en bak ook nog even mee. Bestrooi eventueel nog met wat zwarte peper.
3. Doe de groenten in een keukenmachine/blender met 2 eetlepels olijfolie. Maal fijn tot een gladde puree. Voeg eventueel lepels water toe om het mengsel glad te maken. Laat even staan.

Brood niveau 4 - glad gemalen

Laat de boterham even weken in diep bord of schaal met zo'n 50 ml melk. Mix daarna fijn in de keukenmachine of blender met een eetlepel hüttenkase. Voeg eventueel nog meer melk toe om het brood helemaal glad te malen. Schep op een bordje of in een kookring. Schep de tomatpuree er bovenop. Verwarm kort in de magnetron.





Brood niveau 5 - zacht en smeuïg

Scheur het brood in stukjes en mix met een paar eetlepels melk en een eetlepel hüttenkase fijn in de keukenmachine of blender voor een paar seconden. Je kan het met een vork prakken tot een zachte 'boterham'. Besmeer met hüttenkase en schep de puree erop. Verwarm kort in de magnetron.

Brood niveau 6 - zacht en klein gesneden

Haal de korsten van de boterham. Besmeer met de hüttenkase. Schep de tomaatpuree daar bovenop. Snijd in kleine stukjes.



DAT IS EVEN SLIKKEN

