



## TOASTJES – IDDSI 4 EN 5



Links: IDDSI niveau 5 / Rechts: IDDSI niveau 4

Een simpele snack op elk feestje, het vierkante toastje. Deze variant is te maken op niveau 5 **fijngemalen en smeuiġ** waarbij de toastjes zacht geprakt worden met minimale stukjes erin en niveau 4 **glad gemalen** waarbij het een volledig glad mengsel moet zijn.

### Benodigheden:

- pakje toastjes (twee vierkantjes aan elkaar die je los kan breken)
- eventueel bouillon
- smeersels

### Aan de slag:

Links op de foto: niveau 5 - **fijngemalen en smeuiġ**

Leg 2 vierkante toastjes op een schoteltje. Besprenkel met 2 à 3 eetlepels gekookt water of met hete bouillon. Laat even intrekken voor een paar minuten. Prak daarna even door met vork tot er een zacht geheel ontstaat. Controleer of er geen harde stukjes meer in voorkomen. Voeg eventueel nog een lepel vocht toe als dit nodig is. Vorm het mengsel met je vork terug in vierkantje 'toastjes'.

Rechts op de foto: niveau 4 - **glad gemalen**

Gebruik een keukenmachine/blender en doe hier de gewenste hoeveelheid toastjes in samen met wat eetlepels gekookt water of hete bouillon. Je kan de verhouding 1 eetlepel voor 1 vierkantje aanhouden. Als het te vochtig wordt, voeg dan een extra vierkantje toe (het mengsel mag niet door de tanden van een vork druppelen, dan is het te dun). Is het mengsel te dik, voeg dan extra eetlepels vocht toe (het moet van een gekantelde lepel af kunnen vallen). Maal totdat het een gladde massa is. Er mogen geen stukjes meer in zitten. Vorm op een bordje tot vierkante 'toastjes'.

Besmeer met smeersels. Bijv. gerookte zalm-spread ([zie recept 'wrap met gerookte zalm'](#)), kruidenkaas of hummus.

