



WARM BROODJE BRIE – IDDSI 4 EN 5



Foto 1 – niveau 4 / glad gemalen

*Eens een ander soort kaas op brood dan de smeerkaas? Probeer dan dit recept. Dit recept kan je maken voor niveau 5 **fijngemalen en smeugig** waarbij het brood nog hele kleine stukjes bevat of helemaal **glad gemalen**, niveau 4.*

Benodigheden:

- 1 stuk brie
- 2 boterhammen zonder korst zonder pitjes
- melk
- optioneel: honing en walnootolie

Aan de slag:

1. Scheur het brood in stukjes in een kom.

Foto 1 - niveau 4: voeg zo'n 7 eetlepels melk toe. Laat even staan. Mix vervolgens fijn met een staafmixer. Het brood moet glad gemalen zijn. Voeg eventueel nog extra melk toe als dit nodig is. Plaats het broodmengsel in een schaalpje.

Foto 2 - niveau 5: voeg zo'n 3 à 4 eetlepels melk toe. Mix fijn met een staafmixer. Het brood blijft enigszins rul. Plaats het broodmengsel op een bord in gewenste vorm (eventueel met een serveerring).

2. Snijd de zijkanten van het gedeelte van de brie die je gaat gebruiken, zodat je alleen het zachte gedeelte overhoudt. Snijd dit vervolgens dunne plakjes. Leg dit op het brood. Verwijder, wanneer je deze gebruikt, nu de serveerring.





3. Verwarm één tot anderhalve minuut in de magnetron op de hoogste stand, totdat de kaas volledig gesmolten is. Bij niveau 4: roer de kaas een beetje door het warme brood.
4. Serveer eventueel met wat honing en/of walnootolie erover.



Foto 2 - niveau 5 / fijngemalen en smeug

DAT IS EVEN
SLIKKEN

