



## ONTBIJTKOEK – IDDSI 4 EN 5



Ontbijtkoek - IDDSI 4 glad gemalen

Niet de meest fraaie foto of kleur, maar toch smaakt dit simpele recept gewoon lekker naar ontbijtkoek! Dit recept kan je maken op niveau 4 **glad gemalen** en niveau 5 **fijngemalen en smeugig**. Ik heb voor dit recept Snelle Jelle kruidkoek gebruikt. Het zou kunnen dat het recept anders wordt wanneer je een ander soort koek gebruikt. Lees goed de instructies bij punt 2, zodat je zeker weet dat je de goede consistentie krijgt.

### Benodigheden voor 1 persoon:

- een plak ontbijtkoek van 50 gram
- 50 ml melk

### Aan de slag:

1. leg de plak ontbijtkoek in een schaalte of een diep bord en schenk de melk erover. Draai een keertje om, zodat de ontbijtkoek goed overal de melk opneemt. Laat een kwartiertje staan.
2. **voor niveau 4:** neem de ontbijtkoek uit de melk en maal deze helemaal fijn met een staafmixer of blender. Voeg -indien dit nodig is- beetje voor beetje de melk toe waarin de ontbijtkoek geweekt heeft. Mix totdat je een glad mengsel krijgt wat van een gekantelde lepel afvalt en niet blijft plakken. Let op, het mengsel mag niet te dun worden. Als het door de tanden van een vork heen druppelt, is het te dun. Je moet dan nog wat extra geweekte ontbijtkoek toevoegen.
- Voor niveau 5:** mixen met een blender of staafmixer is niet nodig. Neem de ontbijtkoek uit de melk en doe dit over in een schaalte. Prak de ontbijtkoek helemaal fijn met een vork. De ontbijtkoek bevat dan nog minimale stukjes.
3. Je kan het mengsel op een bordje serveren zoals op de foto in de vorm van een ontbijtkoek of serveer het in een leuk schaalte.

Tip voor variatie: vervang de melk eens door een andere vloeistof, zoals siroop of sinaasappelsap.

