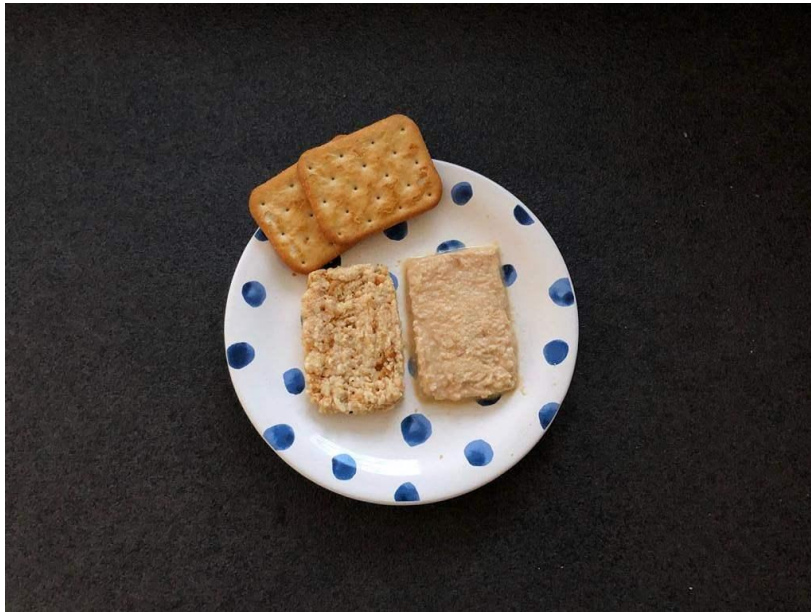




## TUCJES – IDDSI 4 EN 5



links: IDDSI 5 fijngemalen en smeuiġ / rechts: IDDSI 4 glad gemalen

Een lekker hartig tussendoortje voor de zoute trek. Deze Tucjes zijn te maken op niveau 5 **fijngemalen en smeuiġ** ( links op de foto) en niveau 4 **glad gemalen** (rechts op de foto).

**Benodigheden voor meerdere Tucjes** (het recept kan je vermenigvuldigen naar smaak):

- 4 Tucjes
- bouillon

### Aan de slag:

1. Kook zo'n 100ml water en voeg hier een klein beetje bouillonpoeder aan toe naar smaak (de Tucjes zijn van zichzelf al zout).

2. - voor *niveau 5*: leg 4 Tucjes op een schaalte en besprenkel met 5 à 6 eetlepels bouillonwater. Besprenkel goed de randjes. Laat even intrekken voor een paar minuten. Prak de Tucjes daarna fijn met een vork, totdat er een smeuiġ geheel ontstaat. Verwijder eventuele harde randjes. Plaats het mengsel in de vorm van Tucjes op een bordje.

- voor *niveau 4*: Doe 4 Tucjes in een blender of in een kom en giet er 5 à 6 eetlepels bouillon over en laat even staan. Mix in de blender of met een staafmixer tot een glad geheel. Er mogen geen stukjes meer in zitten. Controleer of het mengsel de goede consistentie heeft: het mag niet door de tanden van een vork heen druipen. Dan moet je nog meer Tuc toevoegen. Het mengsel mag niet aan een gekantelde lepel blijven plakken, dan is het te dik. Voeg dan halve eetlepels toe, totdat het mengsel de goede consistentie heeft.

Serveer in een schaalte of serveer op een bordje in de vorm van Tucjes.

Tip: laat desnoods het bouillonpoeder weg en gebruik enkel gekookt water wanneer je minder zout wilt gebruiken.

