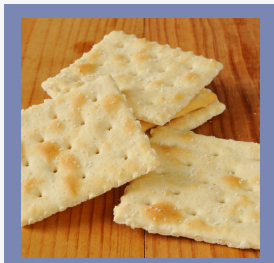


hartige hapjes

IDDSI 5

5



TOAST MAKEN

bron: www.datisevenslikken.nl

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'.



OP HET TOASTJE

MUHAMMARA (MAZA)

Muhammara van het merk Maza heeft de consistentie IDDSI 5. Besmeer het toastje zoals hierboven beschreven met een laagje muhammara, zo heb je een hartig hapje IDDSI 5.



HEKS'NKAAS

Ook Heks'nkaas heeft consistentie IDDSI 5 en kun je ook weer op het hier boven omschreven toastje smeren.



ROOMKAAS BIESLOOK (FANO)

De roomkaas bieslook van het merk FANO is getest en heeft consistentie IDDSI 5. Smeer een beetje van deze roomkaas op een aangepast toastje en je hartig hapje is klaar.



KAASBOLLETJES MET ROOMKAAS

bron: www.datisevenslikken.nl

Neem 2 eetlepels roomkaas (Mon Choui) en 2 eetlepels fijn geraspte kaas, een snufje peper en zout en wat paprikapoeder of andere kruiden die je lekker vindt. Mix de ingrediënten goed door elkaar. Maak met natte handen bolletjes van het mengsel. Laat even opstijven in de koelkast en presenteer op een bordje of schaalje.

Let op: we hebben specifiek getest op deze merken. Mocht je een ander merk willen gaan gebruiken test dan vooraf even of hetzelfde IDDSI-level van toepassing is

