



# ROZIJNENBROOD

## Ingrediënten:

- 1 snee rozijnenbrood
- Ongeveer 50 ml halfvolle of volle melk

## Benodigheden:

Staafmixer, kom, schaalte of glas

## Bereidingswijze:

Breek het sneetje rozijnenbrood in kleine stukken en doe ze in een kom. Vermaal het brood met de staafmixer tot kruimels. Voeg dan de melk toe en pureer dit tot de gewenste gladheid. Voeg eventueel nog wat extra melk toe om het smeùiger te maken. Serveer het in een schaalte of glas.

Tip: het brood eerst even roosteren voor een diepere smaak.

**IDDSI 4** - gladgemalen en zonder stukjes of brokjes (het mengsel zeven)

**IDDSI 5** - fijngemalen en smeùig, mag stukjes en brokjes bevatten van max. 4mm

Voedingswaarde (met 50 ml volle melk):

126 kcal

4,4 gram eiwit

2,6 gram vet

20,8 gram koolhydraten

1,3 gram vezels



SLIKKEN

VERSLIKKEN

[www.slikkenenverslikken.nl](http://www.slikkenenverslikken.nl)