

PANEERMEEL



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 8

- Eigengemaakt paneermeel (droog brood) -
-

1. Snijd het brood in sneden van ca. 2 cm en laat het droog worden.
2. Doe het brood in de kom met het metalen mes. Doe voor een fijner resultaat ongeveer een half stokbrood tegelijk in de kom.
3. Laat de machine 2 minuten draaien.
4. Geef uw paneermeel extra smaak mee door gedroogde kruiden (tijm, provençaalse kruiden, rozemarijn e.d.) toe te voegen.
5. Bewaar het paneermeel in een hermetisch afgesloten blik.

Tip van de chef :

Voor het recept voor 8 personen is een half stokbrood voldoende.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

