

# Parmentier au jambon déshydraté

🍴 1 portions · ⌚ prep. 5m

🥛 lait 🌾 gluten

Un hachis parmentier au jambon déshydraté. Prêt en quelques minutes avec de l'eau chaude.

France

## INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> flocons de pomme de terre	65 g
<input type="checkbox"/> lait en poudre	40 g
<input type="checkbox"/> jambon sec	50 g
<input type="checkbox"/> oignons frit déshydraté	10 g
<input type="checkbox"/> paprika	1 cac
<input type="checkbox"/> poireau en poudre	1 cac
<input type="checkbox"/> bouillon de légumes en poudre	1 cac
<input type="checkbox"/> eau <i>bouillante</i>	400 ml

## PRÉPARATION

– Préparation –

1. Mélanger les *flocons de pomme de terre*, le *lait en poudre*, le *jambon sec*, les *oignons frit déshydraté*, le *paprika*, le *poireau en poudre* et le *bouillon de légumes en poudre*.
2. Emballer dans un sac sous vide et sceller.

– Utilisation –

3. Ajouter *eau* et attendre *8 min* en mélangeant de temps en temps.

dehydrated