



Q14

Stampopot met maïs, crème fraîche en chipotle



Gemaakt
door
Apparaat

V-ZUG N.V.
Combi-Steam MSLQ

Bereiding

500 g aardappelen, kruimig kokend

100 g maïs, uit blik

Schil de aardappelen, snij ze in vieren en doe ze met de maïs in de geperforeerde kunststof gaarplaat.

Schuif de plaat op de glazen schaal in de koude kookruimte. Stomen.

Power-Steaming 100°C gedurende 16 Mins

75 g crème fraîche

½ peperoncino

1 snufje cayennepeper, gemalen

zout

Peperoncino fijnhakken.

Gestoomde aardappelen samen met de maïs in een kom doen. Met de aardappelstamper fijnstampen en de resterende ingrediënten erdoor mengen. Met zout op smaak brengen.

Accessoires

Glazen schaal

Gaarplaat kunststof geperforeerd ⅓ GN, hoogte 52 mm

