Stamppot met basilicum, walnoot en olijfolie

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	16 Mins
Porties	4
Apparaat	Combi-Steam MSLQ

Aardappelen

600 g aardappelen, melig, middelgroot

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

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

PowerDämpfen 100 °C gedurende 16 Mins

Pesto

2 bosje basilicum

1 knoflookteen

75 ml olijfolie

50 g Parmezaanse kaas, geraspt

30 g walnoten

zout

Meng voor de pesto alle ingrediënten met de pureerstaaf tot een fijne pasta.

Leg gestoomde aardappelen in een schaal. Stamp ze fijn met de aardappelstamper en meng de pesto erdoor.

Accessoires

Glazen schaal

Gaarplaat kunststof geperforeerd ⅓ GN, hoogte 52 mm

Pureerstaaf

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019