Stamppot met crème fraîche & pecannoten

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	16 Mins
Porties	4
Apparaat	Combi-Steam MSLQ

Bereiding

600 g aardappelen, paars, 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

90 g crème fraîche

30 g boter, vloeibaar

30 ml room

30 g pecannoten

peper

zout

Pecannoten in een pan roosteren en fijnhakken.

Gestoomde aardappelen in een schaal leggen. 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

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019