



Stamppot van boerenkool, bosuitjes en mierikswortel

Recept van V-ZUG N.V.



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

Bereiding

450 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 rechts in de koude kookruimte. Stomen.

PowerDämpfen 100 °C gedurende 11 Mins

150 g boerenkool

Was de boerenkool, haal de bladeren van de steel en doe ze in de geperforeerde kunststof gaarplaat.

De plaat op de glazen schaal links in de warme gaarruimte schuiven. Stomen.

Put the food in

PowerDämpfen 100 °C gedurende 5 Mins

60 g bosuitjes

15 g mierikswortel

60 g boter, vloeibaar

peper

zout

De bosuien in dunne ringen snijden. De mierikswortel raspen.

Snij de gestoomde boerenkool in dunne stroken. Gestoomde aardappelen in een schaal leggen. Stamp ze fijn met de aardappelstamper en meng boerenkool de resterende ingrediënten erdoor. Met zout en peper op smaak brengen.

Accessoires

Glazen schaal

Gaarplaat kunststof geperforeerd 1/3 GN, hoogte 52 mm

