Stamppot van venkelknol en venkelzaad

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	16 Mins
Porties	4
Apparaat	Combi-Steam MSLQ

Bereiding

450 g aardappelen, kruimig kokend

150 g venkel

schil de aardappelen, snij ze in vieren en doe ze met de venkel in de geperforeerde kunststof gaarplaat.

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

PowerDämpfen 100 °C gedurende 16 Mins

1 eetlepel olijfolie

100 g crème fraîche

100 ml melk

1 eetlepel venkelzaad

peper

zout

Plet de venkelzaadjes in de vijzel.

De gestoomde venkel in zeer kleine blokjes snijden. Gestoomde aardappelen in een schaal leggen. Met de aardappelstamper fijnstampen en venkel en de resterende ingrediënten erdoor mengen. Met zout en peper op smaak brengen.

Accessoires

Glazen schaal

Gaarplaat kunststof geperforeerd ⅓ GN, hoogte 52 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019