Stamppot van geroosterde knoflook en bloemkool

Recept van V-ZUG N.V.



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

Bereiding

250 g aardappelen, melig, middelgroot

350 g bloemkool

5 knoflooktenen, geschild

Aardappelen schillen, in vieren snijden en in de geperforeerde kunststof gaarplaat doen. Bloemkool wassen, in roosjes verdelen en met de knoflooktenen bij de aardappelen in de gaarplaat doen.

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

PowerDämpfen 100 °C gedurende 16 Mins

20 g boter, vloeibaar

1 eetlepel bieslook

zout

peper

De bieslook fijnsnijden.

De gestoomde aardappelen en bloemkool in een schaal doen, de gestoofde knoflook apart leggen. Met de aardappelstamper fijnstampen en de resterende ingrediënten erdoor mengen. Met zout en peper op smaak brengen.

2 eetlepel olijfolie

Stamp de gestoomde knoflook lichtjes, fruit ze in olijfolie tot ze goudbruin zijn en voeg ze toe aan de aardappelpuree.

Accessoires

Glazen schaal

Gaarplaat kunststof geperforeerd ⅓ GN, hoogte 52 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019