



Stamppot van Griekse yoghurt, karnemelk en peterselie

Recept van V-ZUG N.V.



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

Bereiding

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

1 knoflookteen, geperst

½ uien

½ bosje peterselie, glad blad

3 eetlepel boter, vloeibaar

150 g yoghurt, Grieks

30 ml karnemelk

30 g mayonaise

zout

De knoflook schillen en persen. De ui schillen en fijnhakken. De peterselieblaadjes van de takjes trekken 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

