Stamppot met paprika, bosuitjes en gruyère

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 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 14 Mins

½ paprika, rood

½ paprika, groen

½ uien

Hak de paprika's en de ui fijn. Meestomen.

Add ingredients

PowerDämpfen 100 °C gedurende 2 Mins

½ peperoncino, fijn gehakt

60 g boter, vloeibaar

120 ml melk

120 g gruyère, geraspt

zout

Peperoncino fijnhakken.

De gestoomde aardappelen en gestoofde groenten in een schaal doen. Met de aardappelstamper fijnstampen en de resterende ingrediënten erdoor mengen. Met zout op smaak brengen.

1 bosui, in ringen gesneden

De bosui in dunne ringen snijden.

Versier de aardappelpuree met de bosuitjes.

Accessoires

Glazen schaal

Gaarplaat kunststof geperforeerd ⅓ GN, hoogte 52 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019