Stamppot met rode aardappelen, kool en crèmefraîche

Recept van V-ZUG N.V.



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

Bereiding

450 g aardappelen, rood, melig, middelgroot

150 g kool, blauw

Schil de aardappelen, snij ze in vieren en doe ze in de geperforeerde kunststof gaarplaat. Was de kool, snijd hem in schijven van 5 mm en voeg hem bij de aardappelen in de bakplaat.

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

PowerDämpfen 100 °C gedurende 16 Mins

50 g boter, vloeibaar

75 g crème fraîche

twijg peterselie, glad blad

1 tl paprika, gemalen

zout

De peterselieblaadjes van de takjes plukken en fijnhakken.

De gestoomde kool in zeer kleine blokjes snijden. Gestoomde aardappelen in een schaal leggen. Met de aardappelstamper fijnstampen en de kool 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