



# Stamppot van rode aardappelen, citroen en bieslook

Recept van V-ZUG N.V.



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

## Bereiding

600 g aardappelen, rood, 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**

75 g crème fraîche

1 citroen, onbehandeld, schil

50 g boter, vloeibaar

1 eetlepel bieslook, fijn gesneden

peper

zout

De citroenschil raspen.

Gestoomde aardappelen in een schaal leggen. Met de aardappelstamper fijnstampen en de resterende ingrediënten erdoor mengen. Met zout en peper op smaak brengen.

## Accessoires

Glazen schaal

Gaarplaat kunststof geperforeerd 1/3 GN, hoogte 52 mm

