# Stamppot met spinazie en feta

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 16 Mins**

30 g spinazie, vers

30 g feta

60 ml melk

2 eetlepel boter, vloeibaar

½ knoflooktenen

peper

zout

De spinazie in fijne stroken snijden. Feta verkruimelen. De knoflook schillen en persen.

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 ⅓ GN, hoogte 52 mm

## Aanvullende informatie

| | |
|---|---|
| Gecreëerd op | 11.12.2019 |