Stamppot van zoete aardappelen, bourbon en spek

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Gaartijd	16 Mins
Porties	4
Apparaat	Combi-Steam MSLQ

Bereiding

600 g zoete aardappelen

Schil de zoete aardappelen, snijd ze in stukken van 2 cm 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

3 plakken spek

½ tl boter

9 blaadjes salie

75 ml melk

2 eetlepel boter, bruin

1 eetlepel bourbon

peper

zout

Spek in dunne reepjes snijden en in een koekenpan zonder vet aanbraden.

Salie fijnhakken. De bruine boter smelten en de salie hierin roosteren.

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

Tips

In plaats van bourbon kan een willekeurige whisky worden gebruikt.

De bruine boter voor de bereiding in gelijke stukken snijden. De boter in de pan doen en op de middelste stand smelten, hierbij constant roeren. De boter bruin laten worden en de pan van het fornuis nemen, de boter in een schaaltje gieten.

Accessoires

Glazen schaal

Gaarplaat kunststof geperforeerd ⅓ GN, hoogte 52 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019