



Stamppot van zoete aardappelen, tijm, esdoornsiroop en pecannoten

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	16 Mins
Porties	4
Apparaat	Combi-Steam MSLQ

Bereiding

600 g zoete aardappelen

De zoete aardappelen schillen, in stukken van 2 cm snijden en in de geperforeerde kunststof gaarplaat doen.

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

PowerDämpfen 100 °C gedurende 16 Mins

1 eetlepel olijfolie

Gestoomde zoete aardappelen uit de oven halen en in olijfolie in een koekenpan opbakken.

4 eetlepel boter, vloeibaar

1 tl nootmuskaat, geraspt

5 takjes tijm

2 eetlepel ahornsiroop

30 g pecannoten

zout

De tijmblaadjes van de takjes plukken en fijnhakken. Pecannoten zonder vet in een pan roosteren en fijnhakken.

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

Accessoires

Glazen schaal

Gaarplaat kunststof geperforeerd 1/3 GN, hoogte 52 mm

