



Zoete aardappel in folie met zure room en ham

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

zoete aardappelen

4 zoete aardappelen, elk ca. 250 g

4 laurierbladen

De zoete aardappelen wassen en op de geperforeerde gaarplaat leggen. De plaat in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 20 Mins

Prepare

De zoete aardappelen uit de gaarruimte nemen en met elk één laurierblad in aluminiumfolie wikkelen. De zoete aardappelen weer op de geperforeerde gaarplaat leggen. Bakken.

Put the pastry in

Hot air 200 °C gedurende 40 Mins

De zoete aardappelen uit de folie nemen.

Zure room met ham

1 el olijfolie

150 g hamblokjes

1 bosui

200 g halfvolle zure room

1 bosje peterselie, glad blad

2 el citroensap

zout

peper

Voor de saus olijfolie verwarmen, hamblokjes toevoegen en aanbraden. De bosui in ringen snijden, toevoegen, kort meebraden en van het vuur nemen.

De peterselie fijn hakken en samen met de halfvolle zure room en de citroensap aan de hamblokjes toevoegen en alles met elkaar mengen. De saus met zout en peper op smaak brengen en samen met de zoete aardappelen serveren.





Accessoires

Gaarplaat geperforeerd

Aanvullende informatie

Gecreëerd op 11.12.2019

