Stamppot met tijm en notenboter

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 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

100 g boter

2 takjes tijm

150 ml melk

zout

peper

De boter in gelijke stukken snijden. De boter met de tijm 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. Nu het tijmtakje verwijderen en de boter in een schaaltje gieten.

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