Aardappelpuree

Recept van V-ZUG N.V.

met limoen

Bereiding	10 Mins
Gaartijd	17 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V6000 PowerSteam vanaf 2022

Aardappelen

600 g kruimige aardappelen

Opdienen

50 g boter, in stukjes

1 limoen, kleine hoeveelheid geraspte schil en sap

snufje zout

Aardappelen

Schil de aardappelen, snijd in ca. 3 cm grote blokjes en leg deze op een geperforeerde kunststof gaarplaat. Plaats de kunststof gaarplaat op een glazen schaal op het middelste niveau van de ovenruimte. Laat 17 minuten met PowerStomen garen op 100 °C.

Opdienen

Stamp de aardappelen met boter in een kom tot aardappelpuree en breng op smaak met een kleine hoeveelheid limoenschil, limoensap en zout.

Gaarstappen

PowerDämpfen 100 °C gedurende 17 Mins

Tips

Laat de boter in een kleine pan op middelhoog vuur bruin worden voor een nootachtig aroma.

Accessoires

Glazen schaal gehard

Kunststof gaarplaat, geperforeerd

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	05.09.2023