Stamppot met bloemkool, karnemelk en kaas

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	16 Mins
Porties	4
Apparaat	Combi-Steam MSLQ

Bereiding

300 g aardappelen, melig, middelgroot

300 g bloemkool

Schil de aardappelen, snij ze in vieren en doe ze in de geperforeerde kunststof gaarplaat. Was de bloemkool, verdeel hem in roosjes en voeg hem bij de aardappelen in de garplaat.

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

PowerDämpfen 100 °C gedurende 16 Mins

2 plakken spek

1 knoflookteen

50 ml karnemelk

1 tl boter

1 eetlepel bieslook

25 g kaas, geraspt

zout

peper

Spek in dunne reepjes snijden en in een koekenpan zonder vet aanbraden. De knoflook schillen en persen. Bieslook fijnhakken.

De gestoomde aardappelen en bloemkool 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