



# Stamppot van pompoen, karnemelk en rozemarijn

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 Hokkaido-pompoen

Schil de aardappelen, snij ze in vieren en doe ze in de geperforeerde kunststof gaarplaat. Schil de pompoen, snij hem in grote stukken en voeg ze toe aan de aardappelen.

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

**PowerDämpfen 100 °C gedurende 16 Mins**

1 eetlepel olijfolie

75 ml karnemelk

1 twijg rozemarijn

1 eetlepel boter

peper

zout

De rozemarijnaalden van de steel trekken en fijnhakken.

De gestoomde aardappelen en stukken pompoen in een schaal doen. 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

