



Stampopot met mozzarella, groene bonen en uien

Recept van V-ZUG N.V.



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

Bereiding

450 g aardappelen, melig, middelgroot

150 g tuinbonen, groen, diepgevroren

schil de aardappelen, snij ze in vieren en doe ze met de bonen in de geperforeerde kunststof gaarplaat.

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

PowerDämpfen 100 °C gedurende 16 Mins

120 g mozzarella, geraspt

75 ml melk

3 eetlepel Parmezaanse kaas, geraspt

25 g gebakken uien

peper

zout

De gestoomde bonen in kleine stukjes snijden.

Gestoomde aardappelen in een schaal leggen. Met de aardappelstamper fijnstampen en de bonen en de resterende ingrediënten erdoor mengen. Met zout en peper op smaak brengen.

Accessoires

Glazen schaal

Gaarplaat kunststof geperforeerd ⅓ GN, hoogte 52 mm

