Stamppot met salie 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

5 eetlepel boter

5 blaadjes salie

1 knoflookteen

150 g dubbele room

zout

Snijd de boter in gelijke stukken. Doe de boter met de salie in de pan en smelt het geheel op de middelste stand, hierbij constant roeren. Laat de boter bruin worden en neem de pan van de haard, giet het in een schaaltje om en verwijder de salie.

Een knoflookteen schillen en persen.

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

Accessoires

Glazen schaal

Gaarplaat kunststof geperforeerd ⅓ GN, hoogte 52 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019