



Stamppot met karnemelk, spek en blauwe kaas

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 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

100 ml karnemelk

1 eetlepel boter

4 plakken spek

60 g gorgonzola

1 bosui

zout

Spek in dunne reepjes snijden en in een koekenpan zonder vet aanbraden. Gorgonzola in blokjes snijden. De bosui in dunne ringen snijden.

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 1/3 GN, hoogte 52 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

