



Stamppot met cheddar, cholula en bosuitjes

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

2 eetlepel boter, vloeibaar

120 g cheddarkaas, geraspt

1 bosui

1 eetlepel cholula-saus

zout

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

