



Stampopot met pastinaken, citroen en tijm

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	16 Mins
Porties	4
Apparaat	Combi-Steam MSLQ

Bereiding

300 g aardappelen, melig, middelgroot

300 g pastinaken

Schil de aardappelen, snij ze in vieren en doe ze in de geperforeerde kunststof gaarplaat. Schil de pastinaken, snijd ze in stukken van 5 mm 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

½ citroen, sap

200 ml melk

5 takjes tijm

1 knoflookteen

1 eetlepel boter, vloeibaar

zout

peper

De tijmblaadjes van de takjes plukken. Een knoflookteen schillen en persen.

De gestoomde aardappelen en pastinaken in een schaal leggen. 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

