



aardappelen, in schil gekookt

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	5 Mins
Gaartijd	40 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V4000 45 vanaf 2021

In de schil zacht gestoomde aardappelen vormen het klassieke bijgerecht bij raclette, de basis voor een knapperige rösti of, samen met een kwarkdip en een frisse salade, een licht hoofdgerecht. Een klassieker uit de Zwitserse keuken die op vele manieren kan worden genoten.

Aardappelen

1 kg Aardappelen

Aardappelen

De aardappelen op een geperforeerde roestvrijstalen plaat verdelen, in de koude oven schuiven en door te stomen op 100 °C ca. 40 minuten laten garen.

Steaming 100 °C gedurende 40 Mins

Tips

Afhankelijk van het beoogde gebruik vastkokende of melig kokende aardappelen gebruiken.

Accessoires

Geperforeerde gaarplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

04.08.2025

