



Thermomix

Gestoomde worteltjes en aardappelen met kruidendressing

Ingrediënten

- Bussel wortelen
- 700 gr aardappelen
- handvol verse kruiden (uit de tuin...) zoals rozemarijn, tijm, peterselie, bieslook
- 30 gr olijfolie
- citroen
- peper
- zout (eventueel een beetje fleur de sel)



Instructies

- Voeg 400 gr warm water toe aan de mengbeker 10 min/varoma/snelheid 2
 - Verwijder het groen van de wortelen, schil ze en snij ze dwars en schuin in het midden leg ze op de onderste van de varomaschaal
 - Na de 10 min voeg de wortelen toe aan de mengbeker en stoom ze 10 min / varoma / snelheid 2
 - Ondertussen schil de aardappelen, spoel ze en snij ze in stukken, voeg ze toe aan het varomamandje
 - Na de 10 min dat de wortelen gestoomd hebben, verwijder ze even van de mengbeker, voeg het varomamandje toe en zet opnieuw de varomaschaal op het deksel stel 15 min/varoma/snelheid 2
-
- Verwarm de oven voor op 200 graden
 - Controleer na de 15 min de wortelen en aardappelen naar gaarheid, indien nog niet genoeg gaar, stel nog enkele minuten bij
 - Haal de varomaschaal en varomamandje uit, voeg toe aan een ovenschotel, verwijder het water uit de mengbeker
 - Voeg in een droge mengbeker de kruiden toe 3 sec/snelheid 8, schraap naar beneden 3 sec/snelheid 8
 - Schraap naar beneden voeg 30 gr olijfolie en sap van 1 citroen 5 sec/snelheid 5
 - Giet het mengsel over de wortelen en aardappelen, werk af met beetje peper en fleur de sel
 - Zet in de oven voor 15 minTip heerlijk bij een (bbq) worstje of hamburger