



KOKEN MET EEN BUDGET

De ultieme aardappelpuree

BIJGERECHT

🕒 35 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 3 grote kruimige aardappels (geschild)
- 🛒 150 ml slagroom
- 🛒 1 teentje knoflook (gekneusd)
- 🛒 ½ laurierblaadje
- 🛒 2 takjes tijm
- 🛒 15 g boter (koud, in kleine blokjes)
- 🛒 nootmuskaat
- 🛒 bieslook (fijngesneden)

MATERIAAL: pureestamper of pureeknijper

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappels gaar.
2. Verwarm de slagroom met de knoflook, laurierblaadje en tijm.
3. Neem de pan van de warmtebron en houd apart.
4. Laat de aardappels uitstomen in de pan en pureer de hete aardappels.
5. Zeef de room en giet de helft al roerend bij de puree.
6. Roer dan de boterblokjes door de puree.
7. Klop de rest van de room door de puree tot de gewenste dikte.
8. Bestrooi met nootmuskaat en fijngesneden bieslook.

Bron: boodschappen.nl

