



KOKEN MET EEN BUDGET

Romige aardappelpuree met peterselie en citroen

HOOFDGERECHT

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 500 g iets kruimige aardappelen
- 🛒 5 g verse peterselie
- 🛒 ½ citroen
- 🛒 15 g ongezouten roomboter
- 🛒 25 ml verse slagroom

MATERIAAL: pureestamper

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken.
2. Kook in water met eventueel zout in 20 minuten gaar.
3. Snijd ondertussen de peterselie zo fijn mogelijk.
4. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil.
5. Giet de aardappelen af, maar vang 100 ml kookvocht op.
6. Stamp de aardappelen met de peterselie, boter en het citroenrasp fijn met de pureestamper.
7. Roer de slagroom en 75 ml kookvocht erdoor.
8. Voeg eventueel meer kookvocht toe om de puree smeuïg te maken.
9. Breng op smaak met peper en eventueel zout.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)