



KOKEN MET EEN BUDGET

Zoete Aardappelpuree

BIJGERECHT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 500 g zoete aardappel (geschild)
- 🛒 125 ml warme melk
- 🛒 40 g boter
- 🛒 snuf tijm
- 🛒 peper en zout

MATERIAAL: pureestamper of aardappelpers

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de zoete aardappels in gelijke stukken.
2. Verwarm een pan met water en breng aan de kook.
3. Voeg de zoete aardappel toe en kook ze in 15 tot 20 minuten gaar.
4. Giet ze daarna af en doe ze terug in de pan.
5. Stamp fijn met een stamper.
6. Voeg de boter en melk beetje bij beetje toe tot de zoete aardappelpuree lekker smeuïg is geworden.
7. Breng hem op smaak met een snufje tijm, peper en zout.



Aardappelpuree

BIJGERECHT

🕒 35 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 500 g kruimige aardappels, geschild
- 🛒 90 ml melk
- 🛒 ½ klontje boter
- 🛒 snufje peper en zout
- 🛒 snufje nootmuskaat

MATERIAAL: pureestamper of aardappelpers

ZO MAAK JE HET:

8. Schil de aardappels zo nodig en spoel ze af onder de koude kraan.
9. Je kunt ook al geschilde aardappels nemen.
10. Breng een grote pan met water aan de kook met een snuf zout.
11. Kook de aardappels in ca. 15 minuten gaar.
12. Grotere aardappels hebben soms een paar minuten extra nodig.
13. Giet ze af.
14. Verwarm de melk een beetje.
15. Het hoeft niet te koken.
16. Stamp de aardappels fijn met de stamper of aardappelpers.
17. Voeg de melk en boter toe en stamp tot een smeuïge puree.
18. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
19. Garneer eventueel met een beetje peterselie.



TIP 1: Gebruik kruimige aardappels, want deze zijn zachter en kruimeliger van structuur. Snijd ze in gelijke stukken zodat ze tegelijk gaar zijn.

TIP 2: Gebruik ook eens kruidenboter i.p.v. gewone boter voor een lekker smaakje.

Bron: leukerecepten.nl