



Aardappelpuree met boter

Romige, botermalse aardappelpuree zoals bij grootmoeder. Het perfecte bijgerecht bij stoofvlees, gehaktballen of een stukje gebakken vis.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 kg bloemige aardappelen
- 100 g boter, in blokjes gesneden
- 150 ml volle melk
- versgeraspte nootmuskaat
- zout
- zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken van ongeveer 3 cm.
- 2.** Kook ze in ruim gezouten water gedurende 20 tot 25 minuten tot ze volledig zacht zijn. Prik met een vork om te controleren: ze moeten zonder weerstand doordringen.
- 3.** Giet de aardappelen af en laat ze 2 tot 3 minuten uitdampen in de droge pot op een laag vuur, zodat het overtollige vocht verdampt.
- 4.** Verwarm de melk in een steelpannetje of in de microgolfoven tot ze warm is, maar niet kookt.
- 5.** Plet de aardappelen met een pureestamper tot een gladde massa. Gebruik geen mixer of blender, want dat maakt de puree kleverig.
- 6.** Roer de blokjes boter er geleidelijk door tot ze volledig gesmolten en opgenomen zijn.
- 7.** Giet de warme melk er beetje bij beetje bij en roer telkens goed door tot je een smeuiëge, luchtige puree bekomt.
- 8.** Breng op smaak met versgeraspte nootmuskaat, zout en zwarte peper. Dien onmiddellijk warm op.

Tip

Laat de aardappelen goed uitdampen na het afgieten. Dat droge uitstoken is de sleutel tot een luchtige puree die de boter en melk perfect opneemt.

Lekker met

Stoofvlees, gehaktballen in tomatensaus of gebakken vis.