



Wortelpuree

Zachte en licht zoete wortelpuree met een beetje aardappel voor de binding. Een kleurrijk bijgerecht bij worst of gebraad.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 600 g wortelen
- 300 g bloemige aardappelen
- 50 g boter
- 100 ml volle melk
- vers geraspte nootmuskaat
- zout
- zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Schil de wortelen en de aardappelen. Snijd de wortelen in gelijke stukken van ongeveer 3 cm en snijd de aardappelen in blokjes van gelijke grootte.
- 2.** Breng een ruime pot gezouten water aan de kook. Voeg de wortelen en de aardappelen toe en kook ze gedurende 20 tot 25 minuten tot ze heel zacht zijn.
- 3.** Giet af in een vergiet en laat de groenten 2 tot 3 minuten uitdampen zodat overtollig vocht verdwijnt.
- 4.** Plet alles met een pureestamper tot een gladde massa. Gebruik geen staafmixer, want dan wordt de puree taai door het vrijkomen van zetmeel.
- 5.** Verwarm de melk en de boter apart in een klein steelpannetje op laag vuur tot de boter gesmolten is. Roer dit mengsel geleidelijk door de puree tot je een smeuijge, luchtige textuur bekomt.
- 6.** Breng de puree op smaak met vers geraspte nootmuskaat, zout en zwarte peper.
- 7.** Dien onmiddellijk warm op.

Tip

Kies voor kruimige aardappelen zoals Bintje of Bildtstar. Die geven de puree een luchtigere textuur dan vastkokende soorten.

Lekker met

Lekker naast gehaktballen, een stukje gebrad of gebakken worst.