



## 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 smeùige, 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.