

Luchtige aardappelpuree



Ingrediënten:

Zeer kruimig aardappelen, bijv. Doré, Eigenheimer, Irene
Melk
Boter
Peper
Zout

Bereiding:

1. Schil de aardappelen en snijd ze stukken.
2. Kook de aardappelen in water met wat zout in 20 min. gaar.
3. Giet de aardappelen af.
4. Laat de aardappelen in de kookpan op de kleinste pit op laag vuur in 2 min. droogkoken.
5. Hoe minder vocht in de aardappelen, hoe luchtiger de puree.
6. Verwarm ondertussen de melk in een steelpan op laag vuur, maar laat het niet koken.
7. Stamp de aardappelen fijn met de pureestamper (of pureeknijper).
8. Voeg de melk en boter toe en roer luchtig door met een garde tot de boter helemaal gesmolten
9. is. Op smaak brengen met nootmuskaat, peper en zout.

Variatietip:

Je kunt deze aardappelpuree ook met kaas maken.
Voeg dan 200 g oude kaas in blokjes van ½ cm toe.
Scheep ze vlak voor het serveren door de puree.

Variatietip:

Lekker met 1 el grof gemalen mosterd (bijv. Zaanse) en verse kruiden, zoals 1 bakje fijngesneden platte peterselie (15 g) en een ½ bakje fijngesneden munt (à 15 g, alleen de blaadjes).
Scheep vlak voor het serveren door de puree.
Door de grove mosterd is de aardappelpuree niet meer glutenvrij.

Variatietip:

Met 2 tl kerrievoeder en 1 fijngesneden rode peper (zonder zaadlijsten) geef je de puree een pittig accent.