

Aardappelpuree mousseline

Aardappelbereidingen

Aantal personen: 5

Receptuur: 1 kg Aardappelen, geschild 50 gram Boter 1¼ dl Slagroom * Zout * Zwarte peper * Nootmuskaat	Materialen: Pan Pureeknijper Steelpan Bekken Spatel
Werkwijze: 1. Kook de aardappelen met het zout gaar. - Giet de aardappelen af. - Zet de pan terug op het vuur. - Stoom ze kort droog. 2. Haal de pan van het vuur. - Knijp de aardappels tot puree. 3. Verwarm ondertussen de slagroom met de boter. 4. Meng de slagroom met de droge puree, het zout, de peper en de nootmuskaat 5. Proef de smaak. - Geef de puree door aan het luik	Aanvullingen: Niet te lang mengen, anders wordt de puree taai!

Bron: