

Lila aardappel puree (4 personen)

Bereiden: 15 minuten

In de pan: 15 minuten

Nodig:

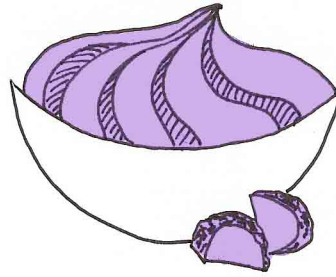
± 800 g truffel aardappels

1 dl melk of room

50 g boter

zout & peper

verse nootmuskaat



Doen:

Schil de aardappels en snij ze in (vrij kleine) stukken. Kook in water met zout in ongeveer 15 minuten gaar. Prik erin om te checken of dat ook echt zo is (anders krijg je straks klonten...)

Tip!

nooit met de mixer!

dan wordt het behangplak...



Afkieken en even laten uitdampen.

Door de pureeknijper halen of met een puree stamper fijn stampen.

de pureeknijper voor extra luchtige puree

Tip!



Melk (of room) even aan de kook brengen en toevoegen aan de aardappels. De pan weer op het vuur zetten en goed roeren

met een houten lepel. Boter toevoegen en blijven roeren tot een mooie luchtige puree. Eventueel extra boter of melk/room toevoegen. Op smaak brengen met zout, peper en versgeraspte nootmuskaat.

Serveren:

In een mooie schaal of in porties op borden (Tip: maak eens mooie halve ballen met behulp van de ijsballentang!)

Tip!

hoe meer melk/room & boter, hoe luchtiger...



truffel aardappel info



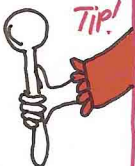
een donkerpaarse, van buiten bijna zwarte aardappel die lijkt op - inderdaad - een flinke truffel

Maar hij smaakt naar aardappel!

wel ietsje zoeter dan de gewone

je kunt de puree ook vooraf maken en dan weer opwarmen

Tip!



wel goed blijven roeren i.v.m. de ballen