

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg aardappels, geschild zout 2 dl melk 50 g boter of margarine versgemalen nootmuskaat

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

DE KLASSIEKE LUCHTIGE AARDAPPELPUREE

De klassieke aardappelpuree op z'n Hollands heeft nog die rijke smaak van aardappel en is luchtig! Het geheim? De juiste verhouding van melk, boter en aardappel. voedingswaarde : 330 kcal p.p. Lees meer: 12x aardappels om je vingers bij af te likken

Bereidingswijze

Variatie-ideeen: - Knoflook-aardappelpuree : De puree krijgt een Mediterraan tintje met knoflook en olijfolie. 750 g gekookte aardappels door pureeknijper drukken, mengen met 3 el droog broodkruim, 5 uitgeperste teentjes knoflook en hierdoor al kloppend 1? - 2 dl olijfolie mengen. - Aardappelsouffle : Door 750 g op smaak gebrachte puree, 3 eierdooiers en 4 stijfgeslagen eiwitten mengen. In grote souffleschaal in midden van oven op 200 °C in 30 - 40 min. laten rijzen en goudbruin kleuren.

Serveertips

- Aardappeltaartjes : Door restje aardappelpuree 1 el fijngehakte verse kruiden, 1 eierdooier, nootmuskaat en vers gemalen peper mengen. Verdelen over 4 ontdeegde plakjes bladerdeeg, afdekken met 4 plakjes deeg en randen met duim en wijsvinger aandrukken. Taartjes bijsnijden en van deegrestjes versieringen op deeg aanbrengen. Bestrijken met losgeroerd eiwit en afbakken in warme oven van 225 °C (20 - 25 minuten).

