



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Spannende aardappelpuree

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 750 gram aardappelen

En verder:

- 60 gram boter
- 125 ml slagroom
- 6 eetlepels fijngehakte verse kruiden (dille, peterselie en dragon)
- 1 biologische citroen
- Nootmuskaat

Schil de aardappels, was ze en snijd ze in blokjes. Doe de aardappels in een pan met water en zout en kook ze in 15-20 minuten. Giet het kookvocht af en stamp de aardappelen fijn. Voeg de helft van de ongezoete en ongeklote slagroom en de boter toe. Als de puree nog niet smeuïg genoeg is voeg dan meer slagroom toe. Was de citroen en rasp de schil er vanaf. Voeg de rasp met wat sap, de fijngehakte kruiden en zout, peper en nootmuskaat toe aan de puree en meng alles goed door elkaar. Je kunt als variatie geraspte Parmezaanse kaas en/of ringetjes bosui toevoegen. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>