# Aardappelpuree

4 personen

- 1 kilo vastkokende aardappels
- 120 ml (volle) melk
- 1 eetlepel ***Honing-rozemarijn mosterd***
- 30 gram boter
- Verse nootmuskaat

**Bereidingswijze**

Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken. Kook in water met eventueel zout in 20 min. gaar. Giet af. Laat de aardappelen in de kookpan op de kleinste pit op laag vuur in 2 minuten droogkoken. Hoe minder vocht in de aardappelen, hoe luchtiger de puree.

Verwarm ondertussen de melk in een steelpan op laag vuur, maar laat niet koken. Stamp de aardappelen fijn met de pureestamper. Voeg de melk, mosterd en boter toe en stamp het geheel goed onder elkaar.

Breng op smaak met de nootmuskaat, peper en eventueel zout.

Iedere week nieuwe recepten

De lekkerste ingrediënten koop je in onze webshop

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

Moorveld 15 5757 PN Liessel T. 0493 - 34 31 58 info@bijzonderesmaken.nl www.bijzonderesmaken.nl