



Aardappelpuree met boter

Romige, botermalse aardappelpuree zoals bij grootmoeder. Het perfecte bijgerecht bij stoofvlees, gehaktballen of een stukje gebakken vis.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 kg bloemige aardappelen
- 100 g boter
- 150 ml warme melk
- nootmuskaat
- zout
- zwarte peper

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken.
2. Kook ze in gezouten water gedurende ongeveer 20 minuten tot ze heel zacht zijn.
3. Giet de aardappelen af en laat ze even uitdampen in de pot.
4. Pletje de aardappelen met een pureestamper tot een gladde massa.
5. Roer de boter erdoor tot ze volledig gesmolten is.
6. Giet er beetje bij beetje de warme melk bij tot je een smeuiige puree krijgt.
7. Breng op smaak met een snuifje nootmuskaat, zout en peper en dien warm op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)