



Wortelpuree

Zachte en licht zoete wortelpuree met een beetje aardappel voor de binding. Een kleurrijk bijgerecht bij worst of gebraad.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

600 g wortelen
300 g bloemige aardappelen
50 g boter
100 ml melk
nootmuskaat
zout
zwarte peper

Bereidingswijze

1. Schil de wortelen en de aardappelen en snijd ze in stukken.
2. Kook ze samen in gezouten water gedurende ongeveer 25 minuten tot ze heel zacht zijn.
3. Giet af en laat even uitdampen.
4. Pletje alles met een pureestamper tot een gladde massa.
5. Roer de boter en de melk erdoor tot een smeùige puree.
6. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper.
7. Dien warm op.

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