



## Aligot, romige aardappelpuree met kaas uit de Auvergne

*De beroemde rekbare aardappelpuree uit de Auvergne, doorroerd met verse kaas tot ze in lange draden van de lepel valt. Een spektakelbijgerecht bij worst of vlees.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

- 1 kg kruimige aardappelen
- 300 gr jonge tomme fraîche of verse mozzarella
- 100 gr boter
- 15 cl volle room
- 2 teentjes look
- zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water.
- 2.** Giet af en stamp of pers de aardappelen tot een gladde puree.
- 3.** Zet de puree op een zacht vuur en roer er de boter, de room en de fijngeperste look door.
- 4.** Voeg de in stukjes gesneden kaas beetje bij beetje toe terwijl je krachtig blijft roeren.
- 5.** Blijf een tiental minuten stevig roeren tot de puree glanzend en rekbaar wordt en lange draden trekt.
- 6.** Kruid met zout en peper en dien meteen dampend op.

---

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