

Aardappel knolselderijpuree

Recept van www.natasjassoepkeuken.nl

Ingrediënten voor 12 personen

1 kilo geschilde knolselderij (ongeveer 2 knolselderij)
1,5 kilo geschilde aardappelen (ongeveer 2 kilo ongeschild)
eventueel (plantaardige) melk
eventueel zonnebloemolie of kokosolie
zout, peper, nootmuskaat

Nodig: kookpan, snijplank, stamper, grote schaal

Bereiden	Tijdsduur
<i>Vorbereiding:</i> <ul style="list-style-type: none">Schil de aardappelen. Was ze en snijd ze in blokjes.Was de knolselderij met een groenteborstel. Schil de knolselderij en bewaar de schillen voor de bouillon.Snijd de knolselderij in blokjes.	30 min
<i>Koken:</i> <ul style="list-style-type: none">Doe de blokjes aardappel en knolselderij in een pan met een laagje water, tot ze bijna onder staan.Laat ze in 15-20 minuten gaar worden.	20 min kooktijd
<i>Puree maken:</i> <ul style="list-style-type: none">Giet de groenten af, vang het kookvocht op!Pureer met een stamper. Voeg kookvocht toe tot het de juiste smeuge substantie heeft. Voeg eventueel olie en/of melk toe.Maak op smaak met zout, peper en een beetje nootmuskaat.Houd de puree warm in de pan.	15 min
<i>Serveren:</i> <ul style="list-style-type: none">Zorg voor een voorverwarmde schaalDoe de puree in de schaal en maak er met een vork een motiefje in.Bestrooi met een beetje nootmuskaat.	5 min