

Basisrecept aardappelpuree

1 kg kruimige aardappels
1 theelepel olie
100 gram boter
1 dl melk
1 dl slagroom
5 gram zout
Zwarte peper uit de molen
Snuf nootmuskaat

Aardappels schillen en in gelijke stukken snijden, dan in een pan onder water zetten olie en zout toevoegen en met deksel gaarkoken.

Verhit ondertussen de melk, room en boter.

Als de aardappels gaar zijn afgieten en droog stomen.

Door de passé-vite draaien, het gloeiende melkmengsel door de aardappel mengen en op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.