|  |
| --- |
| **NATUURAARAPPELEN → PUREE** |

|  |
| --- |
| **ZET KLAAR** |
| * Een grote kookpot
* Een mesje
* Een dunschiller
* pureestamper
 |
| **INGREDIËNTEN** |
| * water
* aardappelen 600 gr
* ei 1
* boter 30 gr
* peper en zout
* melk 2dl
* peper en zout
* nootmuskaat
 |
| **AAN HET WERK** |
| **A** | **natuuraardappelen:** |
| 1 | * breng water en zout aan de kook in een kookpot
 | Afbeeldingsresultaat voor water koken |
| 2 | * was de aardappelen
* schil de aardappelen
* snij ze in ± gelijke stukken
 | Afbeeldingsresultaat voor aardappelen schillen |
| 3 | * als het water kookt, breng je de aardappelen in het kokende water.
 |  |
| 4 | * laat de aardappelen gaarkoken
 |  |
| Afbeeldingsresultaat voor tip smiley | *de aardappels zijn gaar als je er een mesje in steekt en ze vallen van het mesje* |
| 5 | * giet het water af
 |  |
| 6 | * stoom de aardappelen droog =

de aardappelen eventjes opwarmen |  |
| **B** | **de puree:** |
| 7 | * voeg melk bij de aardappelen
* voeg boter bij de aardappelen
 | Afbeeldingsresultaat voor puree maken |
| 8 | * stamp de aardappelen fijn
 | Afbeeldingsresultaat voor puree maken |
| 9 | * roer het ei door de fijngestampte aardappelen
 |  |
| 10 | * kruid met p & z en nootmuskaat
 |  |