|  |
| --- |
| **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](http://www.google.be/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwigkcavmrLQAhWDmBoKHSyHCPoQjRwIBw&url=http://nl.pix-answers.com/pixwords-dutch-help-image-answer-boil-water-stowe-pot-koken-water-stowe-pot-2295.html&psig=AFQjCNHWwS8hLgJ4VQQbiM2eOXVSug2B4A&ust=1479555074763926) |
| 2 | * was de aardappelen * schil de aardappelen * snij ze in ± gelijke stukken | [Afbeeldingsresultaat voor aardappelen schillen](http://www.google.be/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwi8gr_ymrLQAhWRhRoKHcazAkoQjRwIBw&url=http://koken.met.aschwin.net/pages/Jachtschotel%20met%20appeltjes.htm&bvm=bv.139250283,d.d2s&psig=AFQjCNF_55EBIihGykllLM_NTTKb1-1TQA&ust=1479555220624434) |
| 3 | * als het water kookt, breng je de aardappelen in het kokende water. |  |
| 4 | * laat de aardappelen gaarkoken |  |
| [Afbeeldingsresultaat voor tip smiley](https://www.google.be/imgres?imgurl=https://lh5.googleusercontent.com/-7JRG8Z3veys/Ujz6qK4-uxI/AAAAAAAAAV8/Di0_iBUtw9g/s1600/thumbs-up-emoticon.png&imgrefurl=http://sintpietersschool2be.blogspot.com/2014/10/reacties.html&docid=jjYrFcNneR4eWM&tbnid=KY6V3Wb1PvflUM:&vet=1&w=843&h=843&bih=590&biw=1185&ved=0ahUKEwj7juO2npzQAhUCUhQKHVFjDwsQMwhFKBIwEg&iact=mrc&uact=8) | *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](https://www.google.be/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjBlsbhnbLQAhWDfhoKHQXtAjoQjRwIBw&url=https://www.youtube.com/watch?v%3Dj8L1o1-Nb9U&bvm=bv.139250283,d.d2s&psig=AFQjCNHsKRebcm-17r1Ck3C0jR_USaTPWw&ust=1479555985568246) |
| 8 | * stamp de aardappelen fijn | [Afbeeldingsresultaat voor puree maken](https://www.google.be/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwij14X8nbLQAhUJvBoKHeEmDBIQjRwIBw&url=https://www.solo.be/nl/artikels/aardappelpuree-maken/&bvm=bv.139250283,d.d2s&psig=AFQjCNHsKRebcm-17r1Ck3C0jR_USaTPWw&ust=1479555985568246) |
| 9 | * roer het ei door de fijngestampte aardappelen |  |
| 10 | * kruid met p & z en nootmuskaat |  |