

Hoe ga je te werk voor wortelpuree?


Dit heb je nodig :

500 gram aardappelen
500 gram wortelen
2 uien
melk
nootmuskaat, peper en zout
(recept voor 4 personen)
een vergiet en een pureestamper



Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en kook ze in gezouten water.
Snij de uien in kleine stukjes.



Schil de wortelen en verdeel ze in schijfjes. Leg de wortelschijfjes in koud water en breng het water aan de kook. Zet geen deksel op de kookpot. Laat de wortelschijfjes twee minuten koken. Giet ze over in een vergiet en spoel ze dan af in koud water.





Doe een hompje boter in de kookpot en laat de boter smelten.
Stoof de gesneden ajuin in de boter.
Voeg de wortelschijfjes erbij en laat ze gaar koken.



Als ze gaar zijn voeg je ze toe aan de gekookte aardappelen.
Kruid dit met peper, zout en nootmuskaat, giet er een geutje melk over.
Pureer alles.



Gebruik je eigen fantasie om het gerecht op een aantrekkelijke manier te versieren en op te dienen.



Maak puree met een andere groente.

Zoek in een receptenboek hoe je puree nog kunt klaarmaken en opdienen.

Probeer dat recept uit.



Je kunt verdelen, samenvoegen, snijden, kneden, schillen, roeren, schudden ... om (wortel)puree te maken.

Je werkt nauwkeurig, veilig en hygiënisch.

Je sluit niemand uit.