

Aardappelpuree

We starten met rauwe aardappel en melk en bekomen een smeùige aardappelpuree. Thermomix voordeel, weinig handelingen, weinig afwas, handenvrij, top resultaat, ...

Ingrediënten voor 4 personen:

1 kg 'bloemige' aardappelen
310 g volle melk
1 eierdooier
Klontje boter
Muskaatnoot
Peper en zout

Bereiding:

Schil, was en verdeel de aardappelen in stukken van ongeveer 2/2 cm

Monteer de vlinder op het mes

Voeg de aardappelen in de mengkom samen met de melk

Stel in: 100 °C / 22 min / stand 1 / omgekeerd draaien

Wanneer de melk begint op te koken verhoog je de snelheid naar stand 2,5

Nadat de ingestelde tijd verstreken is open je het deksel en steek je met de spatel onderaan in de mengkom om zo de onderaan opgebouwde lucht te bevrijden

Smaak af met de muskaatnoot, peper, zout, eierdooier en boter

Sluit af en stel in: 0 °C / 15 sec / stand 4 (niet hoger voor de bescherming van de vlinder !)

Controleer de kruiding en pas deze eventueel aan.

Verwijder de vlinder en pureer indien nodig de massa glad. Normaal is dit niet nodig.

Smakelijk

Tip:

Gaar een bijpassende groente (wortel, selder, ...) in de varoma terwijl de aardappelen koken. Druk hiervoor de varoma toets in.

Serveer deze groenten apart als garnituur of pureer ze samen met de aardappelen tot een groenten - aardappelpuree.

