

GROENTENPUREE



Ingrediënten

- 400-500 g bloemige aardappelen (bintjes), geschild en in stukjes gesneden
- 500 g groenten (bv wortelen, broccoli, pompoen, knolselder, bloemkool in stukjes gesneden)
- 1-1 1/4 tl zout
- 200 g melk
- 30 g boter
- Nootmuskaat

Werkwijze

1. Doe de aardappelen, groenten, zout, melk en boter in de mengbeker en kook 25-30 minuten. Zet het kookmandje (i.p.v. maatdopje) op het deksel. Dit voorkomt spetteren tijdens het koken. Ik gebruik NOOIT de vlinder om puree te maken. (in tegenstelling tot de recepten uit het basis kookboek)

25-30 min / 98°C / snelheid 1

2. Voeg gemalen nootmuskaat toe, zet maatdopje op het deksel en pureer

30 sec / snelheid 4

Serveer warm

Wil je minder aardappelen/groenten gebruiken dan kan dit, de kooktijd blijft hetzelfde, verminder wel de hoeveelheid zout en melk.

TIP: Welke aardappelen voor welk gerecht?

Je hebt zin in frietjes, maar welke aardappels koop je dan? Of je staat in de winkel en wil puree maken, maar waren daar nu weer bloemige of vastkokende aardappels voor nodig? Met dit lijstje is die aardappelkeuzestress voorgoed verleden tijd.

Alpha (of Malta) is een kruimige aardappel met een gele schil. Geschikt om te koken, om te pureren en in ovenschotels.

Bildstar en Redstar zijn vastkokende aardappelen met een rode schil (die eetbaar én mooi is!). Geschikt in ovenschotels, wok en om frietjes van te snijden.

Bintje is kruimig tot vast met een gele schil. Een lekker allround aardappeltje om te bakken, frituren en poffen.

Charlotte is een vastkokende aardappel met een ovale vorm en een goudgele schil. Geschikt om te bakken, frituren en te stomen. Ook lekker in salades.

Doré en Eigenheimer zijn zeer kruimige aardappels met een gele schil en échte puree-aardappelen.

Krieltjes zijn vastkokende, jonge aardappelen die het hele jaar door verkrijgbaar zijn. Omdat ze zo klein en fijn zijn, passen ze haast overal in. Op z'n best in een salade.

Nicola is een uitzonderlijk vastkokende aardappel met een gele schil en een zachtzoete smaak. Geniet ervan in een salade, wok en ovenschotel.

Ronde Opperdoezer en La Ratte zijn vastkokende aardappelen met een een onregelmatige vorm. Lekker gekookt in de schil.

Vitelotte Noir is een vastkokende aardappel met een prachtige paarse schil en vruchtvlees. Heel decoratief in salades, maar ook top om te frituren of pureren.

Zoete aardappel is eigenlijk geen aardappel, maar een groente. Hij is kruimig met een rode schil en vruchtvlees. Geschikt om te koken, bakken en pureren.