

Aardappelpuree / Mashed potatoes



Boodschappenlijstje

1 kg kruimige aardappelen	zeezout
150 ml halfvolle melk	versgemalen peper
25 g roomboter	geraspte nootmuskaat, alle drie naar smaak

Zo maak je aardappelpuree

Schil de aardappelen, was ze en snij ze in gelijke stukken.

Doe er zoveel water bij dat de aardappelen 2/3 onder staan en breng ze aan de kook.

Draai het vuur laag maar zo dat het water zachtjes blijft koken.

Kook de aardappelen in 15-20 minuten gaar,

Giet de aardappelen af en schud ze om.

Zet de pan terug op laag vuur en stoom de aardappelen in 30 seconden droog.

Breng intussen in een steelpan de melk met de boter tegen de kook aan.

Schenk het mengsel bij de aardappelen en stamp ze tot een fijne puree.

Roer de aardappelpuree goed door en breng het op smaak met geraspte nootmuskaat, zout en versgemalen peper

Aardappelpuree / Mashed potatoes



Shopping list

1 kg floury potatoes

150 ml semi-skimmed milk

25 g butter

sea salt

freshly ground pepper

grated nutmeg, all three to taste

How to make mashed potatoes

Peel the potatoes, wash and cut them into even pieces.

Add enough water to cover the potatoes by 2/3 and bring to the boil.

Turn the heat down to low but so that the water continues to boil gently.

Boil the potatoes for 15-20 minutes.

Drain the potatoes and toss them.

Return the pan to low heat and steam the potatoes dry for 30 seconds.

Meanwhile, bring the milk and butter to the boil in a saucepan.

Pour the mixture over the potatoes and mash them into a fine puree.

Stir the mashed potatoes well and season with grated nutmeg, salt and freshly ground pepper