



# De Kookjuf

## Aardappelpuree met knolselderie

**Tijdens de kookworkshop hebben we een hele knolselderie toegevoegd. Neem voor het afmaken iets meer zout en peper en verhoog de hoeveelheid roomboter en melk.**

Ingrediënten		Materialen	
1 kg kruimige aardappels	1 ½ tl zout (½ tl bij het kooknat en 1 tl zout bij de puree)	weegschaal	aardappelschilmes
100 ml melk	½ tl peper	maatbeker	steelpan of magnetron
25 gram roomboter		maatlepels	magnetron
		kookpan	pureestamper
		dunschiller	vork

### Vorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Weeg en meet alles af en zet het klaar in aparte schaalpjes.
3. Schil de aardappelen, snijd ze in doormidden of in vieren en doe ze in een kookpan gevuld met koud water. Was de aardappels goed schoon tot het water helder is en vul de pan met koud water tot een vingerdikte boven de aardappels.
4. Doe een halve theelepel zout bij de aardappels.
5. Snijd de roomboter in kleine blokjes.

### Bereiding

1. Zet de kookpan met de aardappels op hoog vuur en breng het water aan de kook. In totaal hebben de piepers 20 minuten kooktijd nodig. Controleer de aardappels. Als ze zacht genoeg zijn, giet je ze af en zet dan het vuur uit.
2. Warm 100 ml melk op in een steelpan of in de magnetron. Het mag flink heet zijn. Kruid de aardappels met 1 theelepel zout en ½ theelepel zwarte gemalen peper.
3. Voeg de hete melk toe en 25 gram roomboter. Stamp de aardappels fijn tot een gladde puree.
4. Proef af en maak op smaak.