



De Kookjuf

Zoete aardappelpuree

Ingrediënten		Materialen
-250 gr zoete oranje aardappels	-1 salieblad	-maatlepels
-250 gr winterpeen	-1 tl gemalen komijn	-weegschaal
-*200 gr pompoen	-1 tl zout	-snijplank
oranje vruchtvlies	-3-4 slagen witte peper	-mes
-30 ml (kokos)melk	-15 gr roomboter	-dunschiller
		-kookpan
		-pureestamper
		-lepel

***de pompoen: gewicht na het schoonmaken, dus zonder pitjes en schil!**

DAG 1

Vorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Meet en weeg alle ingrediënten af.
3. Prik gaatjes met de vork in de pompoen en verwarm deze 3 minuten op hoog vermogen in de magnetron.
4. Snijd de pompoen doormidden. Verwijder de zaadjes en de schil. Weeg 200 gram pompoen af. Snijd de pompoen in blokjes. (bewaar de rest voor een lekkere pompoensoep)
5. Schil de aardappels, spoel ze af en snijd ze in blokjes van zo'n 2 cm
6. Schil de wortel met een dunschiller, spoel af en snijd in blokjes, die ongeveer even groot zijn als de aardappels.
7. Doe bovenstaande groenten in een kookpan en zet net onder water tegen het verkleuren. Doe er alvast een halve tl zout bij.
8. Snijd het salieblad ragfijn.



De Kookjuf

Bereiding

1. Breng de pan met pompoen, aardappel en wortel aan de kook. Ze hebben ongeveer 15-20 minuten nodig om gaar te worden. Test dit met een vork of mesje.
2. Giet vervolgens de pan af (eventueel via een vergiet). Doe de groenten terug in de pan.
3. Verhit de (kokos)melk in magnetron of een steelpan.
4. Doe de (kokos)melk, de fijngesneden salie, het klontje boter, 1 tl komijn, het zout en de peper bij de groenten en stamp het geheel fijn. Maak een mooie gladde puree. Gebruik desnoods een staafmixer. Proef af en kruid eventueel bij als het nodig is.
5. Schep de puree in een ovenschaal en laat afkoelen. Dek af met plastic folie en zet het in de koelkast tot de volgende dag.

DAG 2 (een half uur voor het serveren van het hoofdgerecht)

1. Verwarm de oven voor op 180 °. (doe dat als je de soep aan het verwarmen bent)
2. Haal de ovenschaal met puree uit de koelkast, verwijder het folie en doe er aluminium folie overheen tegen uitdrogen en verbranden. Op het moment dat je de eend laat rusten, zet je de puree in de oven. Na 15 minuten mag de oven uit. Als je iets achter loopt, mag de puree er best wat langer in blijven staan. Dat blijft wel even warm.
3. Verwijder de folie en verdeel de puree over de borden