

Puree met prei

Ingrediënten

- 3 wit van prei
- arachideolie
- 200 ml melk
- 850 g aardappelen
- 1 ajuin
- peper en zout
- nootmuskaat

Bereiding:

1. Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken.
2. Kook ze gaar in ca. 20 minuten in licht gezouten water.
3. Pel de ajuin en versnipper.
4. Kuis de prei en snijd in ringetjes.
5. Fruit de ajuin en de prei gaar in een scheutje arachideolie.
6. Giet de aardappelen af.
7. Voeg de melk toe
8. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
9. Stamp tot puree met een aardappelstamper.
10. Meng de prei onder de puree.