

Aardappel puree

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid		
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 12,5 kilo grote kruimige aardappels• 500 gr Echte boter• 1 – 2 liter Melk• Ruim Nootmuskaat naar smaak• Pakje aardappelpuree om in te dikken	<ul style="list-style-type: none">• 1,2 kg• 50 gr• 100-200 ml• Naar smaak•

Bereiding

Aardappels in gezouten water op zetten en goed gaar koken. Afgieten en droog stomen. Met een stamper aardappels stampen en boter door werken. Melk toevoegen zodat het een goede massa word. Kruiden met nootmuskaat. Geen mixer gebruiken we willen geen beton! Als het te nat is kan het verdikt worden met een pakje aardappel puree.