

voor 2 personen

# RECEPT



## TRUFFELAARDAPPEL PUREE MET KNOFLOOK

Een heerlijk en kleurrijk bijgerecht

### Je hebt nodig:

- 350 g truffelaardappels
- 1 teen knoflook
- 15 g roomboter
- 1 scheutje melk
- 1 snuf peper en zout



### Bereidingswijze:

1. Kook de aardappels (met schil) gaar in een pan met ruim water. Prik er af en toe in om te kijken of ze al gaar zijn. Giet de aardappels af en laat ze even uitwasemen.
2. Pel de schil van de aardappels en snijd eventuele oneffenheden weg.
3. Doe de aardappels terug in de pan met een klontje boter, scheutje melk en pers de knoflook erboven. Gebruik een pureestamper om er een mooie puree van te maken. Breng op smaak met peper en zout.
4. Is de puree ondertussen te ver afgekoeld? Verwarm deze dan weer even in de pan tot de gewenste temperatuur.
5. Lekker met gekookte wortels.

