

KOKEN met een TWIST

Knolselderij-mixpuree (4 pers.)

Ingrediënten

- 500 gr kruimige aardappelen
- 1 kleine knolselderij
- 2,5 dl. volle melk
- 50 gr. roomboter
- Nootmuskaat
- Peper en zout

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en selderij.
2. Snijd de selderij in blokjes.
3. Snijd de aardappelen doormidden.
4. Samen opzetten met water en zout.
5. Ongeveer 20 minuten laten koken.
6. Giet dit alles af.
7. Pureer dit geheel met de stamper.
8. Maak de boter en de melk in een apart pannetje warm.
9. Voeg dit toe bij de puree.
10. Maak op smaak met peper, zout en nootmuskaat

