

## Recept Aardappelpuree

Aantal personen: 4

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
Aardappelen	800 gram
Zout	2 theelepels
Melk	2 dl
Margarine	40 gram
Nootmuskaat	Snufje

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Schil de aardappelen en leg ze in water.	Mes, kom	10 minuten
2	Was de aardappelen en snij ze in stukken.	Mes	2 minuten
3	Breng het water met het zout en de aardappelen in een gesloten pan aan de kook.	Gesloten pan, fornuis	5 minuten
4	Zet het vuur lager en kook de aardappelen zachtjes gaar in ongeveer 25 minuten.	Fornuis, pan	25 minuten
5	Giet het water af.	Vergiet	-
6	Voeg de melk en de margarine bij de aardappelen en klop er met de mixer een luchtige puree van.	Mixer	5 minuten
7	Maak de puree op smaak met wat nootmuskaat.	-	-
<b>Totale tijd</b>			<b>47 minuten</b>