

CRÈME AARDAPPEL EN KNOFLOOK



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Nederlandse
knoflookpuree uit de
Beemster 450g

INGREDIËNTEN

1
kg 

- 500 g Opperdoezer (of andere kruimige) aardappelen
- 25 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 1 dl olijfolie
- 0,5 dl melk
- 50 g crème fraîche
- 100 g roomboter
- peper en zout, nootmuskaat

BEREIDINGSWIJZE

Schil de aardappels en kook ze gaar in niet teveel water met wat zout. Giet ze af en stoom ze droog. Verwarm de melk met de boter. Pureer de aardappels met een pureeknijper of wrijf door een zeef. Meng de knoflook, melk met boter en crème fraîche erdoor. Let op met de hoeveelheid vocht, anders wordt de puree te nat. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.