

Aardappelpuree

Romige aardappelpuree

Ingrediënten:

- aardappels: 1000.1999999999999 gram (770 kcal)
- water: 4.979999999999995 liter
- zout: 1.98 gram
- zwarte peper: 1.98 gram (5 kcal)
- nootmuskaat: 1.98 gram (10 kcal)
- ongez. slagroom: 252.0 mililiter (869 kcal)
- roomboter: 100.19999999999999 gram (718 kcal)

Stappen:

1. Schil en snijd de aardappels in stukken.
2. Kook de aardappels gaar.
3. Giet af en pureer de aardappels.
4. Voeg slagroom/aquafaba en boter/margarine toe; roer tot glad.
5. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Totaal kcal: 2373