



AARDAPPELPUREE 'MAGER'



1) Benodigheden per keuken

Materiaal	Middelen	
<ul style="list-style-type: none">• 1,8 kg bloemige aardappelen• 100 g boter• 6 eetlepels magere melk• pezo• nootmuskaat	Bereiding <ul style="list-style-type: none">• snijplank• aardappelmes• kookpot• afvalkom• bestekbord• onderlegger• pureestamper• eetlepel• weegschaal	Serveren <ul style="list-style-type: none">• mooi potje• lepels• vorken• borden

2) Methode

- 1: Leerling 1 verzamelt al het materiaal met de afvalkom.
- 2: Leerling 2 neemt de middelen en organiseert de werkpostinstelling.
- 3: Controleer of je alle materiaal en middelen hebt.

1. **Schil** de aardappelen en **spoel** ze nadien even af.
2. **Snijd** de aardappelen in stukken van gelijke grootte, **doe** ze in een pan met kokend water met zout en **kook** ze gedurende 20-25 minuten gaar. De aardappelen moeten net onder water staan.
3. Haal de pan van het vuur en **giet** de aardappelen af.
4. **Verwarm** de magere melk op een zacht vuurtje.
5. Zet de kookpot met de aardappelen op een onderlegger op het aanrecht.
6. **Stamp** de aardappelen met een pureestamper. **Verdeel** de boter in kleine stukje over de puree. **Stamp** de boter samen met de puree tot dat je ziet dat de boter er goed doorheen is gewerkt. **Voeg** dan de hete melk toe.
7. **Proef** de puree en **breng op smaak** met peper, zout en nootmuskaat.

3) Technieken:

Spoelen =

Koken =

Pureren =

Schillen =