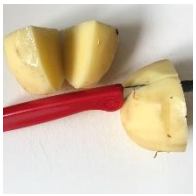
Aardappelpuree

Wat heb je nodig

500 gram aardappelen
10 gram boter
50 ml melk
1 mespuntje zout
1 snufje peper



Schil de aardappelen.
Snijd de aardappelen in stukken.
Was de aardappelen.

Doe de aardappelen in een pan.
Doe er water bij zodat de aardappelen bijna onder water staan.
Strooi het zout erop en doe het deksel op de pan.

Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als de aardappelen koken, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 20 minuten koken en prik met een vork of ze gaar zijn.

Zet de kookplaat uit.
Giet de aardappelen af in een vergiet.
Doe de aardappelen weer terug in de pan.

Doe de boter bij de aardappelen in de pan.
Strooi er een snufje peper over.
Giet de melk erbij.

Stamp alles door elkaar tot een smeuïge puree.
Als de puree te droog is, nog een beetje melk erbij doen.
Gelijk opdienen.