

Pastinaakpuree

Ingrediënten pastinaakpuree

- 600 g aardappelen, *geschild en in stukjes gesneden*
- 400 g pastinaak, *in stukjes gesneden*
- 300 g melk
- 30 g boter
- zout
- muskaatnoot

Bereiding pastinaakpuree

1. Plaats de vlinder.
2. Doe de aardappelen, pastinaak, zout, melk en boter in de MB.
3. Kook **25 min / 98 °C / snel 1**.
4. Plaats de stoommand op het deksel of het spatdeksel.
5. Verwijder de vlinder.
6. Voeg muskaatnoot toe naar smaak en meng **30 sec / snel 3**.
7. Serveer warm

Tip

Vegan: verander melk en boter door plantaardige melk en boter.

Weetje

Pastinaak wordt ook pinksternakel of witte peen genoemd. Heeft een zoete anijsachtige smaak.

Bron: Herfstgerechten met Ingridients.

www.ingridients.be