

MOUSSELINE AARDAPPELEN

Ingrediënten:

- 1 kg aardappelen
- 1/4 L. melk
- 100 g boter
- zout, peper
- Room (lobbig geslagen)

Bereidingswijze:

1. De aardappelen schillen en gaarkoken
2. De melk opwarmen in een pan
3. De aardappelpuree bereiden
4. De aardappelen afgieten en goed drogen op het vuur.
5. Door een passe-vite zeven.
6. De puree mengen met de kokende melk
7. De boter toevoegen en kruiden met peper, zout opgeslagen room op het laatste doorspatelen.