

# Aardappelpuree

*1 kilo bloemige aardappelen  
¼ liter warme melk  
peperenzout  
klontje roomboter*

Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukjes. Kook ze in ongeveer 10 minuten gaar in licht gezouten water. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn met een pureestamper. Gebruik geen mixer, want dan wordt de puree lijmig. Roer zoveel warme melk door de puree totdat ze lekker smeug is. Voeg zout en peper naar smaak toe en leg er een klontje roomboter op.

