

Aardappelpuree



Bijgerecht

Aardappel

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1 kilo kruimige aardappelen
- grof zeezout
- 125 gram boter
- 3 dl volle melk
- 2 el fijngesneden bieslook

Bereidingswijze

1. Aardappelen schoon borstelen en in ruim kokend water met zout in 20-30 min. gaar koken. Aardappelen afgieten. Aardappelen iets laten afkoelen en schil verwijderen.
2. Aardappelen door pureeknijper duwen en puree op heel zacht vuur al roerende met houten lepel laten drogen (pas op voor aanbranden).

3. Boter in gedeelten door aardappelpuree roeren. Hierbij steeds goed roeren. met houten lepel zodat boter goed wordt opgenomen.
4. Melk aan de kook brengen en in gedeelten door puree roeren tot deze zeer luchtig is. Pas op! Voorzichtig de melk erbij doen anders wordt het aardappelpap. Voor serveren bieslook door of over de puree doen.

Tenslotte

Trek de schillen van de aardappelen af als ze nog heet zijn: van koude aardappelen kun je geen goede puree maken. Als je dat te moeilijk vindt, moet je ze maar schillen voor het koken. Gebruik ook dan niet te veel water. De aardappelen mogen net niet droog komen te staan als ze gaar zijn. Na het hete schillen volgt het, liefst ook hete, pureren. Ik zal de verschillende instrumenten kort de revue laten passeren. Ten eerste is daar de oude stamper. Heel goed voor stampotten en met hard werk en goed opletten ook aardig voor een mooie puree, maar er blijft altijd de mogelijkheid dat er harde stukjes overblijven, vooral met vaster kokende aardappelrassen. Dan is de pureeknijper een beter apparaat, mijn voorkeursinstrument. Een soort grote knoflookpers waarmee een behoorlijke hoeveelheid in één handbeweging tot mooie, fijne puree wordt gedrukt. Er zijn ook moderne plastic versies van, naast de vertinde ijzeren, van aluminium of roestvrij staal. De mijne heb ik gekocht bij IKEA. Gebruik nooit, nooit een snel draaiende foodprocessor of staafmixer voor de puree. Voor je het weet heb je te lang gedraaid en lijkt de puree door agglutineren van de aardappelen meer op taai brooddeeg of behangselplak dan op iets anders. Je kunt ook **Kruidige Aardappelpuree** maken door ipv boter en bieslook een pakje van 60 gram roomkaas met kruiden erdoor roeren. Al roerend zoveel melk toevoegen tot de puree smeug is. En dan 3 in fijne ringetjes gesneden bosuitjes en 2 takjes fijngesneden basilicum erdoor scheppen. Puree op zacht vuur al roerend nog ca. 2 minuten goed doorwarmen. Op smaak brengen met zout en peper. Voor **Aardappelpuree met gekarameliseerde ui** snijdt je 3 grote uien doormidden en de helften in dunne ringen. Hak 2 tenen knoflook fijn. Fruit alles een kwartiertje zachtjes in een koekenpan met een scheutje olijfolie. Doe er 2 el balsamicoazijn bij plus twee el water en laat alles opstaan tot het mooi bruin en gekarameliseerde is. (Niet laten aanbranden dus). Kook intussen de geschilde en in stukken gesneden aardappels gaar in gezouten water, giet ze af en stamp er met de hete melk en de boter een puree van. Roer het uimengsel er vervolgens door en breng alles krachtig op smaak met zout en peper. Voor een feestelijk etentje tover aardappelpuree om tot grappige **Aardappelureenestjes**. Maak de puree volgens recept en snipper 2 bosuitjes heel fijn en roer er 1 ei door. Doe de puree over in een spuitzak met een grove kartelmond. Spuit de puree in ringen van ca. 5 cm op een ingevette bakplaat. Laat de nestjes in een voorverwarmde oven van 200 graden of gasovenstand 4 in ca. 35 minuten goudbruin kleuren. Zet de pureenestjes voorzichtig (met een taartschep) op een platte schaal. Vul de nestjes met bijvoorbeeld doperwtjes of ragout. Serveer je de aardappelpuree bij vis, vervang de verse roomkaas met kruiden dan eens door verse roomkaas met mierikswortel (pakje à 125 g. Cantadou). Roer er in plaats van basilicum fijngesneden verse dille door. Eventueel kun je de puree nog extra op smaak brengen met 1 theelepeltje geraspte mierikswortel (potje Kühne).