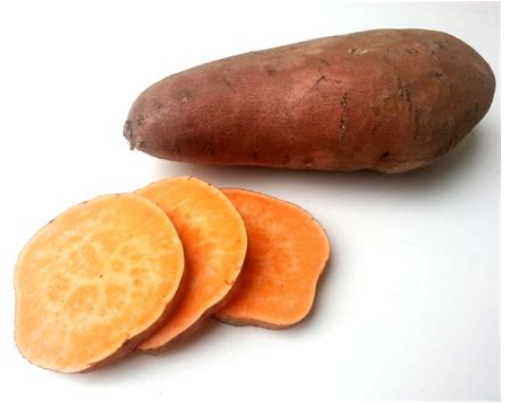


Zoete aardappel puree

Aantal personen

Let op deze kritieke punten

- ★ Gaar de zoete aardappel op een laag vuur. Dit kan even duren, maar met geduld wordt het allemaal mooier en lekkerder.



Ingrediënten

- Zoete aardappelen
- Boter
- Frambozenazijn
- Zout/peper

Hoeveelheid

1
100
naar smaak
naar smaak

Eenheid

Kilo
Gram

Materialen

- Bekken
- Garde
- Dunschiller
- Kookpan
- Krabber/pannenlikker
- Staafmixer of blender

Bereidingswijze:

- Schil de zoete aardappel en snij in gelijke blokjes
- Smelt boter in een pan en voeg de zoete aardappel toe.
- Roer even goed door en doe dan de deksel op de pan.
- Laat op laag vuur de zoete aardappel gaar stoven met de deksel op de pan.
- Pas op aanbranden en check af en toe of het niet te hard gaat.
- Als de zoete aardappels gaar zijn kunnen ze gepureerd worden met de staafmixer of in de blender.
- Voeg tijdens het blenderen een paar druppels frambozenazijn toe en wat zout en peper.
- Eventueel kan de puree nog door een zeef worden gewreven voor een extra glad resultaat.

Extra informatie:

- ❖ Als de puree te dik is kan je wat appelsap of water toevoegen.