

Blok	Aardappel (les 3)
Recept	Aardappelpuree
Doel	Als je aardappelpuree wil maken dan zal je moeten weten hoe een pureestamper werkt.
Filmpje	https://www.youtube.com/watch?v=L-9kXXK5HT0

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigdheden
200-250 gram aardappelen	Snijplank
Zout	Koksmes/aardappelmesje
Melk	Dunschiller
Peper	Vergiet
Zout	Kookpan/steelpan
Nootmuskaat	Plat bord
Bieslook	Theelepel
	Prullenbakje
	Vork
	Pureestamper
	Lepel

	Stappenplan	Check
1.	Schil de aardappelen met de dunschiller.	
2.	Snijd de aardappel in vier (gelijke) stukken. - één keer door de lengte - één keer door de breedte Tip: Zijn de aardappelen erg groot dan kun je van die 4 stukken ook 8 stukken maken. Ook deze stukken moeten ongeveer gelijk zijn.	
3.	Doe de aardappelen in de vergiet.	
4.	Was de aardappelen onder de kraan.	
5.	Pak onderop de werkbank de kookpan/steelpan.	
6.	Doe de aardappelen in de pan.	
7.	Vul de pan voor $\frac{3}{4}$ met water.	
8.	Doe eventueel een $\frac{1}{2}$ tot 1 theelepeltje zout bij het water. (Naar smaak, wat je zelf lekker vindt).	
9.	Doe de deksel op de pan.	
10.	Maak één van de bovenste twee pitjes aan.	
11.	Zet de pan op het vuur.	
12.	Breng het water aan de kook.	
13.	Pak de snijplank.	
14.	Hak de verse bieslook fijn.	
15.	Laat de bieslook op de snijplank liggen.	
16.	Het water van de aardappelen kookt als je bubbels ziet.	
17.	Springt er water over de rand van de pan, zet dan het vuur wat lager.	
18.	Kook de aardappelen 10-15 minuten.	
19.	Prik met een vork in de aardappelen → glijdt de vork makkelijk door de aardappel/valt de aardappel uit elkaar dan is de aardappel gaar.	
20.	Zet het vuur uit als de aardappelen gaar zijn.	
21.	Giet de aardappelen af in de vergiet → Doe dit in de wasbak!	

22.	Doe de aardappelen terug in de pan → Zet de pan terug op de werkbank.	
23.	Stamp met de pureestamper de aardappelen fijn.	
24.	Voeg een scheutje melk toe.	
25.	Roer met een lepel tot een smeuijge puree. Gebruik een lepel want dan kun je ook de randjes goed meenemen.	
26.	Is de puree nog te droog → doe er dan nog een scheutje melk bij. Roer de puree door met een lepel. LET OP: Je kan beter eerst een beetje melk schenken en als het nodig is nog een keer een beetje. Schenk je in één keer teveel melk dan is de puree te nat en dit krijg je (meestal) niet meer goed.	
27.	Breng de puree op smaak met peper, zout en nootmuskaat.	
28.	Garneer de puree met verse peterselie.	



aardappelen stampen met pureestamper

