

Aardappelpuree met venkel

Benodigheden:

- ❖ 1 kilo kruimige aardappels, geschild
- ❖ venkelknol
- ❖ 1 sinaasappel, schoongeboend
- ❖ 200 ml witte wijn
- ❖ 1 theelepel gedroogde dragon
- ❖ 100 ml melk
- ❖ 2 eetlepels groene pesto
- ❖ 50 gr koude boter, in blokjes

Bereidingswijze:

- ❖ Kook de aardappelen in 20 min. gaar.
- ❖ Snijd de venkel in flinterdunne plakjes.
- ❖ Houd het fijne venkelgroen apart.
- ❖ Rasp 1 el van de schil van de sinaasappel en pers hem daarna uit.
- ❖ Breng de venkel aan de kook met de wijn, het sinaasappelsap en de dragon.
- ❖ Stoof afgedekt in 5 min. beetgaar.
- ❖ Verwarm de melk, voeg venkel prutje toe en stamp de aardappelen hiermee tot puree.
- ❖ Breng op smaak met de sinaasappelschil, de pesto en zout en peper en wat boter.
- ❖ Serveer in schaal en garneer met het venkelgroen.

