

Zoete aardappelpuree

Ingrediënten:

- 1 kg bataten (zoete aardappels)
- 1 laurierblaadje
- 1 madame Jeannette pepertje
- Zout
- 1 ½ dl melk
- Een klontje boter
- Een mespuntje kaneel
- Een mespuntje nootmuskaat
- Paneermeel

Bereidingswijze

Kook de aardappels gaar met het pepertje, zout en laurier. Giet ze af, verwijder het pepertje en de laurier en pureer de aardappels met een stamper. Voeg melk, boter en de specerijen toe. Doe de puree in een ovenschaal en strooi er paneermeel over. Zet de schaal in de oven op 200 graden, zodat er een mooi korstje op komt.



www.eetcafevandekook.nl