



Knolraap Wortel puree

Ingrediënten:

500 gr knolrapen

500 gr wortelen

25 gr boter

Versgemalen nootmuskaat

Versgemalen peper

Zeezout

Bereiding:

Snijd de knolrapen en wortels in gelijke stukken. Stoom of kook ze (met zout) in 15-20 minuten gaar. Giet de groenten af en laat ze op een laag vuur nog 1 minuut droog koken. Stamp de groenten met de boter tot een grove puree en breng het op smaak met de peper, zout en nootmuskaat.

