



Zoete Aardappel Pastinaak moes

Ingrediënten:

Bijgerecht voor 3-4 personen

350 gr zoete aardappels

2 pastinaken

Mini klontje boter

Snufje zout en peper

Bereiding

Schil en snijd de pastinaak en zoete aardappels in stukjes van gelijke grootte. Kook ze in 15 a 20 minuten gaar, tot ze zacht zijn. Laat ze uitlekken en doe weer in de pan samen met de boter en het zout en peper. Pureer tot het een mooie gladde moes is.

Blijft de puree te droog, voeg dan een scheutje plantaardige melk toe.

Heb je toevallig nog een wortel liggen die op moet? Vervang dan pastinaak door wortel.

