



Bijgerechten

Zoete puree

Voor 4 personen.

Ingrediënten

750 gram zoete aardappelen
4 eetlepels boter
1 1/2 theelepels zout
1/2 theelepel kaneelpoeder
2 cayennepeper (mespuntjes)
60 gram pecannoten (fijngenhakt)
2 lente-uitjes (in fijne ringetjes)

Bereidingswijze

Leg de ongeschilde aardappelen op een bakplaat en zet die 1 uur in een voorverwarmde oven van 220°. Even laten afkoelen en dan de schil verwijderen.

Doe de aardappelen samen met de boter, zout, kaneelpoeder en cayennepeper in een keukenmachine. Goed fijn mengen. Voor het opdienen bestrooien met pecannoten en lente-ui.

