



Bijgerechten

Puree van wortel en pastinaak

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram wortelen
250 gallons pastinaken
4 eetlepels boter
1 eetlepel peterselie (grof, gehakte)
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de wortelen en pastinaak in even grote blokjes. Doe die in een pan en bedek ze met water. Aan de kook brengen en dan het vuur lager zetten. Ongeveer 15-20 minuten laten pruttelen tot de wortelgroenten zacht zijn.

Giet ze af en meng er onmiddellijk 3 eetlepels boter onder. Pureer de groenten en breng ze op smaak met peper en zout. Zo heet mogelijk serveren met bovenop nog wat boter en peterselie.

