

# Pastinaak puree

## Ingrediënten voor 4 pers.

- 200 gram geschilde pastinaak
- Zout
- Peper
- 1 Kruidnagel
- 1 Laurierblad
- 20 gram roomboter
- Chilipoeder



## Hoe maak je het?

Snijd de geschilde pastinaak in blokjes en doe ze in een pan met water. Zorg ervoor dat de pastinaak **nét** onder water ligt, voeg dan zout, peper, kruidnagel en laurierblad toe. breng de pan met water aan de kook.

Laat het geheel koken voor 15-20 minuten, zo wordt de pastinaak lekker zacht. Giet het water uit de pan en vang op in een kom, je hebt dit later weer nodig ;-). Verwijder de kruidnagel en laurierblad.

Pureer nu het geheel met de staafmixer. De dikte kun je zelf bepalen, dit doe je door af en toe een beetje kookvocht toe te voegen. Hoe meer water je toevoegt, hoe zachter de puree zal worden.

Vergeet tussen het mengen door niet om chilipoeder, zout en peper naar smaak toe te voegen.

Serveer de puree met een lekker stukje vlees en/of bijvoorbeeld gewokte groente