

AARDAPPELPUREE MET TRUFFEL

en parmezaanse kaas



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 1 kg kruimige aardappelen - 100 ml melk - 50 gram geraspte parmezaanse kaas - 50 gram boter - 1 theelepel fijngehakte zwarte truffel - of truffelolie - $\frac{3}{4}$ theelepel zout - versgemalen peper

1. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 2 à 3 cm. Was de aardappelblokjes. Giet 500 ml water in de rvs-kom en zet de stoommand erin. Leg de aardappelblokjes in de stoommand. Stel het programma STOMEN op 30 minuten in. Controleer aan het eind van het programma of de aardappelen gaar zijn, laat ze anders nog een paar minuten langer stomen.

2. Neem de stoommand uit de kom, giet de kom leeg en bevestig de eiwitklopper. Doe de gestoomde aardappelen in de kom, met de melk, de boter, parmezaanse kaas, de truffel en zout en peper naar smaak. Stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 3 (zonder verwarmen). Voor een extra fijne structuur herhaalt u dit programma nog 30 seconden.

Tip van de chef :

Het aardappelras is van groot belang: kies bij voorkeur agata's of bintjes. De kooktijd is afhankelijk van het gebruikte aardappelras.

