

## Mediterrane aardappelpuree

### Ingrediënten

- 1 kilo aardappelen, geschild en in blokjes
- 2 eetlepels olijfolie
- een kwart liter melk
- zout
- 2 teentjes geperste knoflook
- 3 bosuitjes

### Werkwijze

1. Kook de aardappelen met wat zout gaar. Giet ze af en stamp ze fijn.
2. Breng de melk aan de kook en voeg de hete melk bij de aardappelen. Blijf stampen.
3. Voeg olijfolie toe en de fijngesneden bosuitjes met de knoflook.
4. Variatie: voeg een lepel pesto toe of een bosje fijngesneden peterselie.