

Aardappelpuree met zoete aardappel en gember

Ingrediënten

- 300 gram aardappel
- 300 gram zoete aardappel
- 50 centiliter water
- 1 knoflookteen
- 40 gram boter
- 40 gram geconfijte gember
- 1 sjalotje, fijngesneden
- peterselie
- piment d'Espelette
- zout en peper
- thijm

Werkwijze

1. Schil de aardappelen. Zet deze fijngesneden op met water, boter, zout, knoflook en thijm.
2. Laat de aardappelen koken tot ze gaar zijn. Maak er met een vork puree van en voeg de sjalot, de peterselie, de geconfijte gember en de piment d'Espelette eraan toe.