

PREIPUREE – 4 personen



- 800 gr prei in stukken van 1.5 cm gesneden
- 1 ui
- 300 gr aardappelen
- 1 kippenbouillonblokje
- Schepje boter
- Muskaatnoot
- GEEN VOCHT !!



Doe de ui in de mengbeker en stel in **5 sec/snelh. 5.**

Spatel naar beneden. Voeg de prei nu eerst toe. En breng er dan de 300 gr aardappelen in blokjes van 2/2 cm bij, samen met 1 bouillonblokje, schepje boter en muskaatnoot naar smaak.

Nu zijn er 2 opties :

Gewoon de puree met gebakken vlees ? Stel dan zo in : **20min/100°/LINKS/snelh.2**

Wil je ineens een stukje vis mee stomen ? Schik de vis in de varomaschaal, zet deze even opzij. Stel de aardappelen in op **stomen15min/LINKS/snelh.1/mandje.**

Plaats de varomaschaal er bovenop en stel terug bij voor **stomen7min/LINKS/snelh.2/varomaschaal en mandje.**

Check of de alles gaar is. Zet de varomaschaal opzij en houd warm. Pureer de aardappelen met de prei : **snelh. 4/LINKS**, ong. 10 sec. Proeven en evt. nog bijkruiden.

Chris Simoens-Van Gompel *advisor – demo – workshop Thermomix*



0476 39 91 83



chriskookt



simoens.chris@skynet.be

www.chriskookt.be