

Aardappelpuree met olijfolie

AANTAL PERSONEN: 4

VOORBEREIDINGSTIJD: 5 minuten

BEREIDINGSTIJD: 15-20 minuten

INGREDIËNTEN:

- 900 g aardappelen, geschild en in kwarten
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 8 el Filippo Berio Extra Virgine Olijfolie



BEREIDINGSWIJZE:

Kook de aardappelen 15-20 minuten in water met zout of totdat ze gaar zijn.

Giet de aardappelen goed af en doe terug in de pan. Stamp de aardappelen fijn. Voeg de olie toe en stamp opnieuw. Maak de puree met een vork luchtig en breng op smaak met zout en peper. Voeg zo nodig nog wat meer olijfolie toe en schep om tot een romige puree. Erg lekker bij gegrilde vis.

Bereiden met: Extra Vierge Olijfolie