



Aardappelpuree met pesto en groene erwtjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram aardappelen (bloemig)
zout
1 bosje basilicum
scheut olijfolie
4 eetlepels parmezaan (geraspt)
1 eetlepel pijnboompitten (geroosterd)
1 teentje knoflook
zwarte peper
2 kopjes erwten (geblancheerd)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de aardappelen in licht gezouten water.
- 2.** Maak intussen de pesto. Mix hiervoor de basilicum met de olijfolie, de parmezaan, de pijnboompitjes en de pijnboompitten. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Giet de aardappelen af en stamp ze fijn met een pureestamper.
- 4.** Voeg geen boter of melk toe, maar de pesto. Roer goed. Voeg dan de erwten toe en meng opnieuw.