Puree met savooikool

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

8 blaadjes savooikolen
8 aardappelen
3 uien
melk (1 flinke scheut)
nootmuskaat
peper en zout
bieslook

Bereidingswijze

1. **Snij 8 savooiblaadjes fijn en kook ze 2 minuten in gezouten water. Laat goed uitlekken.**
2. **Kook 8 aardappelen in gezouten water en giet af.**
3. **Snij 3 uien in ringen en fruit ze goudbruin in boter.**
4. **Meng de savooi met de aardappelen en de uien.**
5. **Prak fijn. Voeg eventueel wat melk toe.**
6. **Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.**
7. **Werk af met bieslook.**