

Mousseline van zoete aardappel met knoflook

Ingrediënten

- **3** grote zoete aardappels, geschild en in blokjes
- **1 el** boter
- **3** tenen knoflook, geperst
- **4 el** room
- Zout en versgemalen peper, naar smaak

Werkwijze

1. Kook de zoete aardappel in een ruime pan met gezouten water gaar. Giet af in een vergiet, doe de aardappel terug in de pan en stamp fijn.
2. Smelt intussen de boter zonder die te laten kleuren. Voeg de geperste knoflook toe en laat de knoflookboter afkoelen.
3. Meng de knoflookboter en de room door de puree. Mix met een staafmixer of keukenmachine tot een gladde, romige mousseline.
4. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.

MATERIAAL

Mes, kom, pan, vergiet, pureestamper en een staafmixer of keukenmachine.