***WORTELPUREE – 4 personen***





* 800 gr wortelen
* 1 ui
* 300 gr aardappelen
* 1 kippenbouillonblokje
* Schepje boter
* Muskaatnoot



Doe in de mengbeker : 800 gr wortelen en 1 grote ui 🡪 ***5 sec/snelheid 5***

Doe er de 300 gr aardappelen in blokjes van 2/2 cm bij, samen met 1 bouillonblokje, Schepje boter en muskaatnoot naar smaak.

***16 min/100°/LINKS/sn2***

Check of de aardappelen en wortelen gaar zijn. Eventueel nog 5 minuutjes extra bijzetten.

Roeren op ***snelheid 4 / LINKS draaiend,*** blijven kijken door het gaatje tot gewenste consistentie. En STOP.

Evt.nog bijkruiden.

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

**

0476 39 91 83 chriskookt simoens.chris@skynet.be [www.chriskookt.be](http://www.chriskookt.be)