

Aardappelpuree met zurkel (veldzuring)

Ingrediënten (voor 4 personen)

1 kg aardappelen

2 dl melk

50 g roomboter

peper

zout

een handvol fijngesneden zurkel

Kook de aardappelen en giet ze af. Zet ze weer op het vuur met de melk, de boter en de zurkel. Laat opnieuw koken. Stamp fijn. Voeg peper en zout toe.

Voor wie met een zucht van nostalgie terugkijkt naar 'de tijd van toen', een variant: 'Tatjespap' met een flinke hoeveelheid karnemelk. Vervang in het recept hierboven 2 dl melk door 7,5 dl karnemelk.

Bron: <https://www.velt.nu/velt-kalenders/kruidentkalender/algemeen-overzicht/veldzuring>



FOODWALK TUSSEN DEN ANDEL EN WARFFUM

