

## Aardappel-Kastanjepuree

Aantal personen: 6

900 gram kruimige aardappelen, geschild  
1 blikje kastanjepuree (ca. 400 gram)  
flinke mespunt (versgeraspte) nootmuskaat  
zout  
klontje magere boter of kokosolie  
150 ml magere melk

Snijd de geschilde aardappelen in kleine stukken en kook deze in water met zout goed gaar en kruimig. Giet de aardappelen af en schud ze even om.  
Kook intussen de melk (in een pannetje of in de magnetron). Stamp de aardappelen fijn en voeg intussen nootmuskaat, gekookte melk en het klontje boter toe.  
Meng de verse aardappelpuree met de kastanjepuree uit blik.  
Warm het geheel voor gebruik goed door in een voorverwarmde oven of in de magnetron.

