

# Pompoen-aardappelpuree met paddenstoelen

Aantal personen: 4

200 gram aardappelen  
500 gram flespompoen  
1 teentje knoflook  
400 gram gemengde paddenstoelen (of champignons)  
1 takje verse tijm  
scheutje halfvolle of magere melk  
40 gram kokosolie of roomboter  
nootmuskaat  
zout en peper

Schil en snijd de aardappelen en pompoen en snijd het in blokjes.

Kook dit in ruim water gaar en giet het af.

Borstel de paddenstoelen schoon en hak ze grof.

Pers de knoflook.

Bak de paddenstoelen in de kokosolie samen met de knoflook en geritste blaadjes tijm in een koekenpan gaar en breng op smaak met zout en peper.

Stamp de aardappel- en pompoenblokjes fijn en voeg een scheutje melk en klontje kokosolie of roomboter toe.

Roer dit goed door zodat een mooie gladde puree ontstaat. Breng de puree op smaak met nootmuskaat, zout en peper.

Schep de puree op een bord of schaal en leg de gebakken paddenstoelen er bovenop.

Garneer eventueel met extra tijm.

Tip: mocht je de aardappel-pompoenpuree nou extra smaakvol willen maken, voeg dan een beetje geraspte Parmezaanse kaas aan de puree toe.

Tip : deze pompoenpuree kun je heel goed van te voren klaarmaken. Maak de puree op in een ingevette ovenschaal en verwarm het voor serveren 15 minuten op 180 °C in de oven.

Tip: maak hier een volledige maaltijd van door de puree te serveren met een stukje vlees naar keuze en een frisse salade.