**Doperwtenpuree van Sashi**

Nodig:

500 tot 750 gram diepvrieserwten

60 tot 80 gram ongezouten roomboter

Ruim zout, naar smaak

Bereiding:

Kook voor de erwtenpuree de erwten ongeveer 5 minuten in flink gezouten water totdat ze redelijk zacht zijn. Giet ze af en bewaar het kookvocht. Doe de erwten, de boter en zout in een kleine keukenmachine en mix het tot een gladde, zachte puree. Voeg er wat van het kookvocht aan toe zodat de puree nog wat zachter wordt. Doe dit in kleine hoeveelheden zodat de puree niet te dun wordt.