**Klassieke luchtige aardappelpuree voor 4 personen**

Nodig:

1 kg aardappels, geschild

zout

2 dl melk

50 g boter of margarine

versgemalen nootmuskaat

peper

Bereiding:

Aardappels in gelijke stukken snijden. Aardappels met zout in ongeveer 25 minuten gaar koken. Melk verhitten. Aardappels afgieten, kort droogstomen en door de pureeknijper doen. Scheutje voor scheutje warme melk toevoegen, boter erdoor roeren en op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.