# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Puree van aardappel en knolselderij van Jamie Oliver**

Nodig:

1 hele knolselderij, ongeveer 1 kg

Ongeveer 800 gram geschilde aardappelen

Een scheutje volle melk of kookroom

1 eetlepel boter

Zout

peper

Bereiding:

'Schil' de knolselderij door de schil grof af te snijden - probeer niet precies te schillen. Was de 'geschilde' knolselderij (je houdt ongeveer 800 gram bruikbare knolselderij over). Weeg een equivalente hoeveelheid geschilde aardappelen af, de hoeveelheid hoeft niet exact te zijn. Snij de aardappelen in vieren en de knolselderij in iets kleinere stukjes in kleine stukjes zodat ze snel en gelijkmatig gaar worden. Doe in een grote pan met kokend water en zout, breng opnieuw aan de kook en kook gedurende 20 minuten. Giet af en laat enkele minuten in de pan uitstomen. Pureer met een aardappelpers of een aardappelstamper. Voeg een eetlepel boter en een scheutje volle melk of kookroom toe. Breng op smaak en serveer.