



Pastinaakpuree

Een hartige winterse puree

Bereiding

1. Schil de pastinaken en aardappelen. Kook beide gaar in gezouten water. Giet af en plet fijn.
2. Voeg de Alpro soya Bakken en Braden en Alpro soya Drink Ongezoet toe en meng grondig onder elkaar tot je een smeelige puree verkrijgt. Kruid met peper en zout. Werk de pastinaakpuree af met geblancheerde spruitblaadjes en fijngehakte lente-uien.



6 porties



30min



Ingrediënten

- 2 eetlepels Alpro soya Drink Ongezoet
- 2 eetlepels Alpro soya Bakken en Braden
- 800 g pastinaken
- 400 g aardappelen
- geblancheerde spruitblaadjes en fijngehakte lente-uien, voor de afwerking
- peper en zout

Bereid met

Ongezoet



Bakken & Braden Vloeibaar

