



ALIGOT MET KURKUMA

Hier komt een eeuwenoud recept. 'Aligot' is een soort aardappel puree met room en kaas. De eerste beschrijvingen van aligot komen uit ca 1300 n. Chr. Dus kunnen er geen aardappelen gebruikt zijn, die kennen we pas sinds het einde van de 16e eeuw. Over de exacte ingrediënten en bereidingswijzen kunnen de koks vele kookboeken vol schrijven en elkaar flink in de haren vliegen. Zeker bij oeroude gerechten als deze.

Maar de aligot van nu heeft wél aardappelen en boter en kaas en knoflook. Het is absoluut geen 'slankmakend' recept, maar het is zo lekker dat het water in je mond loopt. Al ruik je het alleen maar. Ikzelf maak het graag met zachte franse kaas.

RECEPT voor 2 a 3 PERSONEN

- 500 gram geschilde aardappelen, in 1/4 stukken gesneden.
- 300 gram zachte kaas (Tomme de Laguiole of Cantal of andere zachte pittige kaas)
- 4 deciliter room
- Nootmuskaat
- 80 gram koude boter
- 1 teentje fijngehakte knoflook
- Peper en zout naar smaak.
- 1/4 theelepeltje gemalen kurkuma
-

***PLUS 2 pannen die 'au bain marie' in elkaar passen. Hierbij doe je kokend water in de onderste pan, en 'hangt' de andere pan aan de handvatten erin. Dan houd je het gerecht warm tijdens de bereiding.

Bereiden :

- Zet de aardappelen met koud water op het vuur. En kook ze gaar.
- Snijd de 300 gram kaas in blokjes.
- Verhit 4 deciliter room in de pan en kruid het met de nootmuskaat en het beetje kurkuma.
- Giet de gare aardappelen af en pureer ze met een puree stamper. Doe ze nu in de kleine pan en hang deze 'au bain marie' in de grote pan met kokend water.
- Voeg nu in de puree 80 gram koude boter (in blokjes) toe. Ook voegt u 2 deciliter van de hete room toe. Met het fijngehakte teentje knoflook. En de peper en zout.
- En de HELFT van de kaas.
- Roer het goed met een spatel door
- En ga dan de rest van de room en de kaas erbij doen. Tot de puree fluweelzacht is en je er 'draden van kunt trekken'.
- Het moet nu direct in een warme schaal en direct geserveerd worden. Anders wordt het rul en en smaakt niet meer zo goed.

Ik kan u niet uitleggen hoe lekker dit is ! Dit is een absoluut troostrecept.

Met een smakelijke groet van Tienieke