



PASTINAAKPUREE

#pastinaak #bijgerecht

HOEVEELHEID

Bijgerecht voor 4 personen

WAT HEB JE NODIG

- 500 g pastinaak
- 500 g aardappelen
- 2 takjes tijm
- 75 ml melk
- (3 bosuitjes, alleen het groen)

Voor dieetaanpassingen aan jouw dieet zie onder bereidingswijze

MATERIAAL

BEREIDINGSWIJZE

- Schil en snijd de pastinaken en aardappels in blokjes.
- Kook de pastinaak en aardappel met de tijm in circa 10 minuten gaar.
- Giet ze af, stoom ze droog en verwijder de tijm.
- Pureer de aardappels en pastinaken en breng op smaak met zout en peper.
- Snijd de bosuitjes in ringetjes.
- Verwarm de melk en roer de melk en bosuitjes door de pastinaakpuree.

DIEETAANPASSINGEN

Cholesterolbeperkt:

Kies voor magere melk

Energiebeperkt:

Neem magere melk

Energieverrijkt:

Meng een eetlepel kookroom of cremefraiche door het gerecht.

FODMAParm:

Vervang de melk door lactosearme melk.

Koolhydraatarm:

Dit gerecht is niet geschikt voor koolhydraatarm dieet. Laat het bijgerecht achterwege en kies voor een extra portie groente erbij.



ABCdiëtistennetwerk
Hoofdlocatie & kantoor

Gezondheidscentrum Bredero
Graaf Hendrik III plein 132 A7
4819 CL Breda

WhatsApp (alleen tekst) met de ABCdiëtist Ellen
Steinmeijer 06-18167262 of Ine Goos 0639698516

Wil je een afspraak maken?

06 - 434 256 90

Afspraak (beeld)bellen mogelijk door heel Nederland.