



Aligot, romige aardappelpuree met kaas uit de Auvergne

De beroemde rekbare aardappelpuree uit de Auvergne, doorroerd met verse kaas tot ze in lange draden van de lepel valt. Een spektakelbijgerecht bij worst of vlees.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 kg kruimige aardappelen
- 300 gr tomme fraîche (of verse mozzarella als alternatief)
- 100 gr boter
- 150 ml volle room
- 2 teentjes knoflook
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze gaar in ruim gezouten water, ongeveer 20 minuten.
2. Giet de aardappelen af en laat ze kort uitdampen.
3. Stamp of pers de aardappelen tot een volledig gladde puree.
4. Zet de puree op een zacht vuur. Roer er de boter en de room door tot een smeùige massa.
5. Pers de knoflook fijn en roer die erdoor.
6. Snijd de kaas in kleine stukjes. Voeg de kaas beetje bij beetje toe terwijl je de puree krachtig en continu blijft roeren met een houten lepel of spatel.
7. Blijf ongeveer 10 minuten stevig roeren op een zacht vuur tot de puree glanzend en rekbaar is en lange draden trekt wanneer je de lepel opheft.
8. Kruid bij met zout en peper en dien onmiddellijk dampend op.

Tip

Het geheim van een geslaagde aligot zit in het ononderbroken roeren op een zacht vuur. Stop te vroeg en de kaas smelt niet volledig; roer niet krachtig genoeg en de puree krijgt zijn typische rekbaarheid niet. Gebruik bij voorkeur echte tomme fraîche de l'Aubrac voor de meest authentieke smaak.

Lekker met

Gegrilde Toulouse-worst, een entrecote of een ander stuk gegrild vlees.

Dranktip

Een stevige rode wijn uit de Languedoc of de Rhônevallei past uitstekend bij de rijke, volle smaken van dit gerecht.