**Karnemelkpuree met lamsoor**

bloemige aardappelen  
lamsoor  
sjalot

**boter**  
**peper en zout**  
**nootmuskaat**  
**karnemelk**  
**witte wijn**

Schil en kook bloemige aardappelen gaar. Was de lamsoor grondig. Verwijder de steeltjes. Snijd de blaadjes in reepjes. Hak een paar sjalotjes fijn. De verhouding tussen aardappelen en lamsoor in de puree bepaal je zelf.

Fruit de gehakte sjalot in wat boter. Voeg na een minuutje de lamsoor toe en roerbak tot de blaadjes gebakken, maar nog krokant zijn.

Doe de gekookte aardappelen samen met de bereiding van sjalot en lamsoor in de keukenrobot. Kruid met peper, nootmuskaat en niet teveel zout. Zet de robot aan en voeg met scheutjes karnemelk en een glaasje witte wijn toe, tot de puree de juiste dikte heeft.

Je kan deze puree uiteraard ook in een gewone kookpot maken.

Een voorbeeld van toepassing: [**zonnevis met lamsoren**](https://www.creatief-koken.be/eigentijds2/6258.htm)