**Puree van witte kool en wortelen**

room

verse tijm

rozemarijntakjes

ui

**knoflook**  
**witte kool**

**wortelen**

**boter**

[**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

**peper & zout**

Kook een hoeveelheid gesneden witte kool en eenzelfde hoeveelheid wortelen afzonderlijk gaar in water. Giet de witte kool af en bak ze onder halfopen deksel in boter met toevoeging van een beetje [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm), peper en (niet teveel zout) en een half busje room. Laat inkoken en zet even weg.

Giet de wortelen af en bak ze in boter met verse tijm en rozemarijn tot ze licht karamelliseren. Bak gesneden ui met geplet knoflook in boter tot de ui lichtjes kleurt.

Voeg deze drie bereidingen samen, breng op smaak met peper en zout en pureer met de staafmixer.

Voilà, klaar en dien op met een Ardens varkenshaasje en/of zuivere Ardense varkensworstjes of wat je als hobbykok maar wil.