

Πουρές λαχανικών από την Ολλανδία Χέτσποτ

Η Ολλανδική κουζίνα, αυτοί που μαγειρεύουν οι Ολλανδοί στα σπίτια τους κι όχι αυτή που μπορεί κανείς να γευτεί στα πολλά εστιατόρια της χώρας, είναι μια κουζίνα απλή, που καθρεφτίζει όμως τη γαστρονομική παράδοση του τόπου. Η συνταγή αυτή δείχνει ακριβώς την απλότητα της ολλανδικής κουζίνας.

Υλικά

- μισό κιλό πατάτες
- μισό κιλό καρότα
- μισό κιλό κρεμμύδια
- αλάτι

Σκεύη

- ξύστρα λαχανικών
- μαχαίρι
- σουρωτήρι
- κατσαρόλες
- μύλος λαχανικών
- κούπα

Σειρά Εργασίας

1. Πλένουμε και καθαρίζουμε τα λαχανικά.
 2. Βράζουμε τα λαχανικά, το κάθε είδος σε χωριστή κατσαρόλα.
 3. Αφού μαλακώσουν τα στραγγίζουμε και τα λιώνουμε με το μύλο λαχανικών. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό. Προσθέτουμε αλάτι αν θέλουμε .
- Ο πουρές αυτός συνοδεύεται θαυμάσια με ολλανδικό τυρί, με τυρί Ένταμ δηλαδή. Το όνομα του τυριού αυτού προέρχεται από την πόλη όπου πρωτοπαράχθηκε το τυρί αυτό. Το κεφάλι έχει σφαιρική μορφή κι είναι τυλιγμένο με ένα λεπτό προστατευτικό στρώμα από παραφίνη χρωματισμένη κόκκινη. Η γεύση αυτού του τυριού αλλάζει με την ηλικία του. Όταν είναι ακόμα νωπό είναι πιο γλυκό, όσο παλιώνει όμως γίνεται όλο και πιο δυνατό.