

Pommes Duchesse



Gerechten: Bijgerecht

Categorieën: Aardappelen, oven

Ingrediënten

Ingrediënten (voor 4 personen)

800 gram kruimige aardappelen

zout, witte peper en nootmuskaat

75 gram boter

2 eidooiers

Bereiding

Bereiding

Aardappelen gaarkoken in 20 minuten, afgieten en droog opschudden op een zacht vuurtje.

De gare aardappels fijnmaken met een roerzeef of een stamper en mengen met boter en eidooiers.

Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.

Oven voorverwarmen op 200 graden.

Een ovenplaat inboteren.

De aardappelen in een spuitzak met gekarteld spuitmondje doen en ronde aardappeltorentjes maken op de ovenplaat.

In de oven plaatsen en gedurende 10 tot 15 minuten een mooi bruin korstje laten vormen.