

Ingrediënten voor 4 personen

* 2.5 dl melk * 50 gr boter * 50 gr
bloem * 2 eieren * naar smaak
Zout en peper * naar smaak
nootmuskaat * 4 stuks grote
gekookte aardappelen * frituurvet
(olie)

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

pommes duchesse di mama mia

Bereidingswijze

Breng de melk met de boter aan de kook en voeg alle bloem ineens toe, goed roeren tot het deeg als een bal van de pan loslaat. Neem de pan van het vuur en voeg de eieren een voor een toe tussen elk ei goed roeren tot dit geheel door het mengsel is opgenomen. Voeg de geprakte aardappelen toe en maak het op smaak af met zout, peper en nootmuskaat. Maak het frituurvet (olie)heet en doe met een lepeltje kleine hoeveelheden in het vet laat dit goudbruin bakken