

Ingrediënten voor 4 personen

4 middelgrote aardappelen,
geboend - water - 3 eidooiers -
40 gr ongezouten boter - snufje
nootmuskaat - zout

Tijd: > 1 uur
Keuken: Frans
Smaak: Hartig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pommes Duchesse

Aardappelrozetjes bron: le cordon bleu, recepten van meesterkoks :
aardappelen

Hulpmiddelen

Oven spuitzak

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 250 graden Celsius. Breng de aardappelen in een grote pan met water en zout aan de kook, zet het vuur laag en laat ze 30-35 min pruttelen, of tot ze zacht aanvoelen als je er met een scherp mesje in prikt. Giet de aardappelen af en pureer ze in een kom.

Bereidingswijze

Roer de eidooiers en boter er met een pollepel door en breng de puree op smaak met nootmuskaat en zout. Blijf kloppen tot er een egale massa ontstaat. Vul een spuitzak met een grote, stervormige spuit met de aardappelpuree en spuit rozetten op een met boter ingevette bakplaat. Bak de rozetten in de oven in 5 min goudbruin.

Serveertips

Volgens dit kookboek kun je puree beter niet maken met een mixer, want dan worden ze klef. Wel: of door een zeef drukken, of met de groentenmolen, of door een pureeknijper.