



Thermomix Hertoginaardappelen (Pommes duchesse)

Ingrediënten

- 500 gram water
- 800 gram zachtkokende aardappelen
- 80 gram ongezouten boter in stukjes gesneden
- 4 eidooiers
- zout
- peper
- nootmuskaat



Instructies

- Schil de aardappelen, spoel ze en snij deze in stukken. Leg ze in het kookmandje.
- Doe het water in de beker. Plaats het mandje met de aardappelen erin, en stoom **20 min / Varoma / snelheid 2**
- Verwijder de kookmand met behulp van de spatel en plaats op een bordje, giet de beker leeg
- Plaats de vlinder en voeg de aardappelen, boter, zout, peper en nootmuskaat toe **20 seconden / linksomdraaien / snelheid 2**
- stel **30 seconden in / linksomdraaien / snelheid 2** zonder de maatbeker, voeg 1 voor 1 de eidooiers toe door het gat in het deksel.
- controleer de structuur van de puree, verwijder de vlinder
- Verwarm je oven voor op 180 graden
- Breng de puree over in een spuitzak met een kartel spuitmondje en spuit torentjes puree op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak ze 15 a 20 minuten in de oven op 180.
- Serveer deze warm

Tip : Je kunt ze trouwens ook prima al op voorhand maken, dan moet je ze enkel nog bakken voor het serveren.