



Bijgerechten

Pommes duchesse van knolselder

Voor 4 personen.

Ingrediënten

450 gram aardappelen (geschild en in stukken gesneden)

300 gram knolselder (geschild en in stukken gesneden)

30 gram boter

3 eierdooiers

1 snuifje nootmuskaat

peper

zout

Bereidingswijze

Kook de aardappels en knolselder in licht gezouten water gedurende 20 minuten, of tot ze gaar zijn.

Giet af en pureer samen met de boter en de dooiers. Kruid naar smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Doe de puree in een spuitzak en spuit torentjes op een bakplaat met bakpapier.

Schuif de plaat 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Keukenbenodigdheden

Oven

spuitzak

