**Pommes Duchesse:**

**Ingrediënten;**

* 1 kg aardappels
* 2 eidooiers
* 100 g ongezouten roomboter
* 50 g geraspte kaas
* Zout en peper uit de molen
* Verse nootmuskaat
* Eventueel wat vers gehakte tuinkruiden (bijv. peterselie of bieslook)

**Verder nodig;**
Pureeknijper, spuitzak met spuitmond voor rozetjes, bakpapier

**Bereiding:**

1.

Schil de aardappels, halveer grote exemplaren en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet ze af en zet kort even terug op het vuur om droog te stomen. Druk de aardappels door de pureeknijper in een ruime kom en meng met de overige ingrediënten. (Er mogen er geen grote stukjes aardappel in de puree zitten, omdat hij anders niet door het spuitmondje past.

Roer goed door totdat de boter en kaas volledig zijn opgenomen. Breng goed op smaak met peper, zout en wat vers geraspte nootmuskaat.

2.
Je hoeft aan dit recept geen melk toe te voegen. De puree moet stevig zijn, anders lopen de rozetjes in de oven uit, of zakken in.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed een bakblik met bakpapier. Schep de puree in de spuitzak en spuit kleine rozetjes op het bakblik.

3.

Bak circa 15 tot 20 minuten in de oven, of totdat de rozetjes licht goudbruin zijn.

Eet smakelijk