



Duchesse toppar

Pommes duchesse toppar är lika magiska till fördrinken som på middagstallriken. Duchesse gör det lilla extra på tallriken och passar utmärkt till fest och nyår! Vi har smaksatt våra med Parmigiano Reggiano och serverar dessa tillsammans med en Tzatziki dip.

Gör så här:

- Sätt ugnen på 225°C.
- Skala och koka potatisen i välsaltat vatten, tills den är riktigt mjuk.
- Riv gurka och låt den droppa av i en sil, krama gärna ur all resterande vätska.
- Blanda yoghurt och Tzatzikikrydda, tillsätt gurkan och låt stå och svälla lite. Toppa med finhackad persilja innan servering.
- Häll av allt vatten från potatisen. Ta fram en stor skål. Pressa potatisen i en potatispress. Tillsätt äggulor, vitpeppar och blanda väl. Tillsätt riven Parmigiano Reggiano, blanda!
- Lägg potatismoset i en sprits. Spritsa ut på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen i cirka 5-10 minuter, beroende på ung, tills de fått fin färg.

Ingridienser

1 kg mjölig potatis
2 äggulor
50 gran smör
Salt efter tycke och smak, cirka 1 tsk salt.
En nypa vitpeppar
1 dl fint riven Parmigiano Reggiano
Tzatziki: 3 dl yoghurt, 1 gurka, 1 msk Tzatzikikrydda, Färsk persilja.



Parmigiano Reggiano 16+ mån.



Tzatziki Dip mix