



LET'S GO TAPAS

DUCHESSETOPPAR.

Pommes duchesse är lika magiska till fördrinken som på middagstallriken. Duchesse gör det lilla extra på tallriken, servera med Tzatziki.

ENKEL, 2-4 pers

INGREDIENSER

- 1 kg mjölig potatis
- 2 st äggulo
- 50 g smör
- 1 tsk Salt, efter tycke och smak
- 1 Vitpeppar, en liten nypa
- 1 dl Parmigiano Reggiano

TZATZIKI

- 3 dl yoghurt
- 1 st gurka
- 1 msk Tzatzikikrydda
- 1 knippe Persilja, färsk



GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Skala och koka potatisen i välsaltat vatten, tills den är riktigt mjuk.
3. Riv gurka och låt den droppa av i en sil, krama gärna ur all resterande vätska.
4. Blanda yoghurt och Tzatzikikrydda, tillsätt gurkan och låt stå och svälla lite. Toppa med finhackad persilja innan servering.
5. 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!
6. 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.

PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar
du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se