

Pommes duchesse - Duchessetoppar

4 portioner

1 kg potatis
3 msk rapsolja
50 g smör
4 äggulor
1 dl riven västerbottenost
Riven muskot
1 tsk salt
1 krm vitpeppar

Sätt ugnen på 225 °C (437 °F).

Koka potatisen mjuk och pressa potatisen genom en potatispress.

Rör i rapsolja, smör, äggulor och ost.

Krydda med muskot, salt och peppar.

Spritsa potatisen till toppar på en plåt med bakplåtspapper.

Baka i ugnen 5-10 minuter så att topparna får en vacker färg.