



KOKEN MET EEN BUDGET

Pommes Duchesse

HOOFDGERECHT

🕒 20 + 25 + 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 250 g iets kruimige aardappelen
- 🛒 50 g diepvries tuinerwtjes extra fijn
- 🛒 5 g verse peterselie
- 🛒 10 g plantaardige ongezouten boter
- 🛒 20 g AH Terra pittige kaas (geraspt)

MATERIAAL: pureestamper, staafmixer met hoge beker, traybake, spuitzak met kartelmondje, bakplaat + bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken.
2. Kook in water in ca. 20 minuten gaar.
3. Giet af.
4. Stamp de aardappelen met de pureestamper tot een puree en laat in ca. 30 minuten helemaal afkoelen.
5. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 °C, liefst met boven- en onderwarmte.
6. Kook de bevroren tuinerwten 5 minuten en giet af.
7. Snijd de peterselie grof.
8. Doe de tuinerwten en peterselie samen met de plantaardige boter in de hoge beker en pureer met de staafmixer fijn.
9. Voeg de erwtenpuree en Terra pittige kaas toe en roer met een spatel tot een gladde puree.
10. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
11. Schep de puree in de spuitzak en spuit 10 rozetten op de met bakpapier beklede bakplaat.
12. Bak de Pommes Duchesse in ca. 25 minuten in de oven gaar.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)