

Bagte kartoffeltoppe



Hansens opskrifter

Antal Pers. 2

Ret : Diverse Tilbehør

Ingredienser:

500 gram Bagekartofler
2 spsk. Smør
2 Æggeblommer
Salt
Peber, hvid

Fremgangsmåde:

Skær kartoflerne i mindre stykker, og kog dem helt møre i usaltet vand.

Hæld vandet fra, og blend eller mos dem. Rør smør og æggeblommer i til en ret fast kartoffelmos. Smag til med salt og peber.

Afkøl mosen, inden den sættes i 8-12 toppe på bagepapir, evt. ved hjælp af en sprøjtepose.

Bag toppene let gyldne i en forvarmet ovn på 220 grader C. alm. ovn i ca. 10 minutter.

