**Tatjespap**

bloemige aardappelen
boter

eidooiers
peper en zout
nootmuskaat
karnemelk

Tatjespap (karnemelkmousseline), vrije interpretatie naar een oud Gents recept. Kook bloemige aardappeltjes en draai ze door de passe-vite.

Maak een niet te dikke puree met veel boter, eidooiers, peper, zout en nootmuskaat. Leng aan met karnemelk tot een vloeiende mousseline.