

# Bagt kartoffel mos



4 personer

750 g kartofler

50 g smør

½ dl piskefløde

2 æg

salt, peber

Skræl og kog kartoflerne møre i mindre stykker.

Mos dem med smør og fløde.

Pisk æggeblommerne i ét af gangen.

Smag til med salt og peber.

Pisk hviderne stive og vend dem i.

Hæld mosen i portionsskåle og bag dem ca. 25 min ved 225°. Eller i en souffléform ca. 35 min ved 200°.

Mosen kan laves klar i forvejen og bages op til spisning.