

SOUFFLE MET PARMEZAANSE KAAS



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6

- 4 Eieren - 15 g Boter - 200 ml Water - 160 g Parmezaanse kaas - 1 ½ el bloem

1. Rasp de Parmezaanse kaas in de midi-kom met de parmezaanrasp of met de raspschijf van 2mm en zet even apart.
2. Maak een roux: verwarm op laag vuur de boter in een steelpan en voeg al roerend met een houten lepel de bloem toe. Voeg, zodra de roux dik wordt, geleidelijk het warme water toe en kook 3 minuten op middelhoog vuur. Roer de geraspte Parmezaanse kaas erdoor.
3. Verwarm de oven voor op 180 °C.
4. Scheid de eieren in witten en dooiers.
5. N eem de pan van het vuur en roer de eierdooiers één voor één voorzichtig door het mengsel. Blijf roeren tot de dooiers zijn opgenomen.
6. Laat het mengsel afkoelen.
7. Klop de eiwitten in 5 minuten stijf in de grote kom met de eiwitklopper, verwijder de kleine aanduwer uit de invoerbuis.
8. Schep de eiwitten voorzichtig door het afgekoelde mengsel. Breng op smaak met zout en peper.
9. Verdeel het mengsel over de ingevette en met bloem bestoven ovenschaaltjes en zet deze 15 minuten in

de voorverwarmde oven. Serveer de soufflé rechtstreeks uit de oven.

Tip van de chef :

Serveer met veldsla of gemengde sla.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■