

Kaassoufflé

Nodig:

175 gram geraspte kaas (ik gebruik bij voorkeur Comté, maar het mag ook Emmental, Gruyère, Oude Beemster,...of een mengeling hiervan zijn)

70 gram boter

ongeveer 7 dl volle melk

70 gram tarwebloem

3 eieren

een scheutje whisky

1 citroen

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 200 graden.

Maak een roux van boter, bloem en melk. De roux mag redelijk stevig zijn.

Zet de kom van het vuur af en voeg een klein beetje melk toe + de geraspte kaas.

Scheid de eieren en voeg, onder goed roeren, een per een, de eierdooiers toe.

Klop de eiwitten stijf en voeg ze onder het kaasmengsel.

Voeg en scheutje whisky toe en kruid met peper en zout + eventueel wat citroensap.

Nu zijn er 2 mogelijkheden: ofwel 1 grote soufflé ofwel meerdere kleine.

Grote soufflé:

Beboter een grote kom en bestrooi die met bloem. Overtollige bloem afschudden.

Zet de oventemperatuur op 180 graden.

Giet het kaasmengsel in de kom (max. 2/3^{de} vol) en zet in de oven.

Laat 30-35 minuten bakken en HOU DE OVEN DICHT.

Kleine soufflés:

Beboter kleine soufflévormpjes en vul die tot 2/3^{de}.

Bak bij 180 graden gedurende 12-15 minuten.

Hou de oven dicht !

BELANGRIJK:

Bij het beboteren van de vorm moet je de boter van de bodem van de vorm naar de bovenste rand toe aanbrengen. Dit helpt bij het rijzen van de soufflé.