



Hapjes

## Hartige soesjes met rosbief, gekarameliseerde ui en mierikswortel

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

2 eetlepels mierikswortelcrème  
4 plakjes rosbief (gehalveerd)  
1 eetlepel balsamicoazijn  
1 rode ui (In ringen)  
1 bosje kervel  
boter  
peper  
zout

### Voor het deeg

100 milliliters water  
100 milliliters melk  
100 gram bloem  
100 gram boter  
snuifje zout  
3 eieren

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 210°C. [Maak het soezendeeg zoals hier beschreven](#). Schep het deeg in een spuitzak met gladde spuitmond en spuit kleine hoopjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Hou voldoende tussenruimte. Zet 25 minuten in de oven tot de soezen goudbruin zien.

Fruit de rode ui 5 minuten in hete boter. Kruid met zout. Voeg de azijn toe en bak 20 minuten op een zacht vuur.

Haal de soesjes uit de oven en snij ze door. Beleg ze met een gehalveerd plakje rosbief. Kruid met peper en zout. Verdeel er wat gekarameliseerde ui over en werk af met een toefje mierikswortelcrème en kervel. Sluit de soesjes en serveer meteen.

### Keukenbenodigdheden

Oven  
Spuitzak

