



Voorgerechten

Kaassoufflé met gerookte zalm

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel bloem
19/40 liter melk (warm)
60 gram Gouda (geraspt)
50 gram zalm (gerookte, in fijne reepjes)
1 theelepel peterselie (fijnggehakt)
40 gram boter
5 eiwitten
4 eierdooiers

Bereidingswijze

Smelt 3/4 boter in een pannetje en roer er de bloem onder. Laat deze roux ongeveer anderhalve minuut op een zacht vuur staan. Roer er daarna beetje bij beetje de melk onder.

Nog 6-8 minuten laten pruttelen en er dan de geraspte kaas en de eierdooiers onder roeren. Van het vuur halen en aan de kant zetten.

Verwarm de oven voor op 200°. Boter de potjes goed in. Klop het eiwit tot stijve pieken. Hef de helft van het eiwit onder de kaassaus, samen met de peterselie en de zalm.

Vouw er daarna de rest van het eiwit onder. Verdeel het mengsel over de potjes en plaats ze 18-20 minuten in de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven

