



Voorgerechten

Spinaziesoufflé met Parmezaan

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 theelepel mosterd
2 deciliter melk
200 gram jonge spinazieblaadjes (fijngehakt)
100 gram parmezaanse kaas (geraspt)
100 gram Père Joseph (geraspt)
3 eieren (gesplitst)
cayennepeper (mespuntje)
2 eetlepels boter (gesmolten)
30 gram boter
30 gram bloem
paneermeel
peper
zout

Bereidingswijze

Smelt de boter. Roer er eerst de bloem en daarna de mosterd onder. Ongeveer een minuutje laten pruttelen en er daarna langzaam de melk onder roeren. Even laten opkoken zodat de saus indikt.

Meng er daarna de spinazie onder. Circa 5 minuten rustig laten koken, van het vuur halen, de 2 kazen er onder roeren en daarna ook de eierdooiers. Op smaak brengen met peper, zout en cayennepeper.

Borstel de potjes goed in met gesmolten boter en strooi er paneermeel in. Even omdraaien zodat het overtollige paneermeel eruit valt. Klop de eiwitten stijf en vouw ze voorzichtig onder het spinaziemengsel.

Verdelen over de potjes en 15-20 minuten in het midden van een voorverwarmde oven van 200° plaatsen.

Keukenbenodigdheden

Oven

