

Soufflé van Reypenaer VSOP

Het serveren van een soufflé, of deze nu zoet of hartig is, toont altijd een glimlach op het gezicht van uw gasten. U laat hiermee zien dat u over vakmanschap beschikt. Wanneer u het recept stap voor stap volgt en nooit de ovendeur opendoet tijdens het bakken, dan moet deze soufflé zeker lukken. In het klein zou het een imponerend kaasgerechtje kunnen zijn in een uitgebreid menu. Of serveer het als suggestie voor een vegetarische gast.

Ingrediënten voor 4 grote soufflé's of 8 kleinere:

- 160 g geraspte Reypenaer VSOP,
- 60 g bloem,
- 6 dl melk,
- 60 g boter,
- 3 eieren,
- sap van 1 citroen,
- versgemalen zwarte peper,
- fleur de sel,
- zachte roomboter,
- extra bloem.

Smelt de boter in een kookpan met dikke bodem en voeg de bloem toe zodra de boter begint te bruisen. Blijf roeren met een houten lepel tot het een stevige bal wordt die loslaat van de bodem. Voeg beetje bij beetje de melk toe en roer met een garde tot een klontvrije gebonden massa. Kook enkele minuten door, zodat de bloemsmaak verdwijnt en wrijf vervolgens door een fijne zeef. Scheid de eieren en voeg de eidooiers met de geraspte kaas en het citroensap door de afgekoelde compositie. Breng stevig op smaak met versgemalen zwarte peper, fleur de sel en voor de liefhebber nootmuskaat of wat gehakte verse tijm. Klop het eiwit volledig stijf met een snufje zout en spatel voorzichtig door de massa. Smeer vuurvaste vormpjes met behulp van een kwastje in met de zachte boter. Let er goed op, dat u alleen maar van boven naar beneden smeert in rechte lijnen. Hierdoor zal de soufflé tijdens het bakken veel beter omhoog komen. Bestrooi de binnenkant van het vormpje lichtjes met bloem en schud de overtollige bloem er volgens uit. Schep de compositie voorzichtig in de vormpjes, strijk strak af met behulp van een paletmesje en zet de potjes naast elkaar in een ovenschaal waarin een bodempje warm water is gegoten. Plaats in de voorverwarmde oven van 180°C en bak in ongeveer 25 à 30 minuten goudbruin. Open de deur van de oven nooit tijdens het bakken, de soufflé zal dan onmiddellijk instorten, waardoor al het werk voor niets is geweest. De soufflé is goed als deze mooi gerezen is en goudbruin is. Serveer onmiddellijk.

