

Gougères met Reypenaer VSOP

Gougères zijn een soort soesjes, maar dan hartig, waarbij kaas door het beslag wordt verwerkt. Bij dit recept worden de gougères bereid met Reypenaer 1-jaar en Reypenaer VSOP om zo een klassiek Bourgondisch hapje te creëren: ideaal voor bij de borrel of bij het aperitief, maar ook zeker geschikt als nagerecht.

Ingrediënten voor ongeveer 30 stuks:

- 25 cl melk,
- 100 g boter,
- 5 g zout,
- 150 g bloem,
- 4 eieren,
- 50 g geraspte Reypenaer (1-jaar),
- 100 g Reypenaer VSOP (in fijne blokjes gesneden),
- losgeklopte eidooier

Verwarm in een pan met dikke bodem de melk met de boter en het zout, zet het vuur lager en voeg de bloem toe. Laat al roerende ongeveer 5 minuten garen, neem van het vuur zodra de massa loslaat van de bodem en voeg één voor één de eieren toe. Spatel er de blokjes Reypenaer VSOP door en vorm met twee natgemaakte theelepels kleine balletjes van de massa. Leg naast elkaar op een vel bakpapier en bestrijk lichtjes met de losgeklopte eidooier. Strooi er de geraspte Reypenaer over en bak mooi goudbruin en luchtig in de oven van 175°C gedurende 20 à 25 minuten. Let op dat de oven tussendoor niet geopend wordt, dan heeft u de kans dat de gougères zullen inzakken. De gougères zijn gaar zodra deze mooie gekleurd zijn en licht aanvoelen.

