

Gougères

Kaassoesjes

VOOR 10 PERSONEN



INGREDIËNTEN

60 gr	boter, + extra
165 ml	water
125 gr	bloem, gezeefd, + extra
3	eieren
70 gr	geraspte pittige Gruyère
30 gr	geraspte Parmezaanse kaas
zout en peper	
1 ei voor het bestrijken van de soezen	

DE KOOKFABRIEK

powered by ATAG

BEREIDING

1. verwarm de oven voor op 200°C. Laat boter smelten in een steelpan, voeg water toe en een snuf zout.
2. haal bij de eerste bubbel de pan van het vuur, voeg via een zeef alle bloem toe en roer tot een homogene massa.
3. zet de pan terug op het vuur, laat even garen tot de randen loslaten, haal weer van het vuur en schep over in een mengkom.
4. voeg 1 voor 1 de eieren toe en roer het beslag iedere keer door tot het ei is opgelost in de massa.
5. voeg de geraspte kaas toe, breng op smaak met peper en later pas met zout (i.v.m. de kaas)
6. smeer een ovenplaat in met wat gesmolten boter, bestrooi met bloem en maak met een spuitzak kleine bolletjes op de plaat.
7. bestrijk de bolletjes met opgeklopt ei en bak in ± 20 minuten af in een voorverwarnde oven op 200°C.

Zorg ervoor dat de oven in de tussentijd niet wordt geopend (anders zakken de soesjes in elkaar).



EI



GLUTEN



MELK

PHILIPS

Fissler