



Mini kaassoufflés met fenegriek kaas



Ingrediënten

- 100 gram Fabulous Fenegriek by Jacob Willig
- 1 middelgrote ui
- 38 gram roomboter
- 1 theelepel honing
- 24 gram bloem
- 150 milliliter halfvolle melk
- 3 eieren
- snuf zout
- peper naar smaak
- snuf nootmuskaat
- verse tijm
- bloem

Deze mini kaassoufflés met fenegriek kaas zijn luchtig, kruidig en zacht, met dat heerlijke nootachtige aroma van fenegriek. Ze zijn perfect als borrelhapje, lunch of gewoon voor een klein momentje voor jezelf. De combinatie van fenegriek kaas en gekaramelliseerde ui zorgt voor een rijke smaak, terwijl de soufflé van binnen heerlijk luchtig blijft. Serveer ze direct uit de oven met wat verse tijm.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 190°C. Vet de ramekins in met boter en bestuif licht met bloem. Zo krijgen de soufflés de ruimte om mooi omhoog te komen tijdens het bakken.
- 2: Bak de ui in een beetje boter tot hij goudbruin is. Voeg de honing toe en laat de ui kort karamelliseren. Laat even afkoelen.
- 3: Smelt de boter in een pan en roer de bloem erdoor zodat er een glad mengsel ontstaat. Giet langzaam de melk erbij terwijl je blijft roeren tot een gladde, stevige saus. Voeg de geraspte fenegriek kaas, de kruiden (zout, peper, nootmuskaat, tijm en een mespuntje mosterdpoeder) en de eidooiers toe. Roer ook de gekaramelliseerde ui erdoor.
- 4: Klop de eiwitten stijf tot stevige pieken en spatel ze voorzichtig door het kaasmengsel. Zo blijft het beslag luchtig en licht.
- 5: Verdeel het beslag over de ramekins en bak 15–18 minuten, tot de soufflés mooi gerezen en goudbruin zijn.
- 6: Haal de soufflés direct uit de oven en werk af met wat verse tijm.

Serveertips & combinaties voor mini kaassoufflés

Serveersuggestie

Leg de mini kaassoufflé op een bedje van geroosterde groenten of krokante sla en voeg herfstige ingrediënten toe zoals pompoen, wortel of noten. Zo ontstaat een verrassend contrast tussen luchtig en knapperig, terwijl het nootachtige aroma van de fenegriek kaas mooi naar voren komt.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Smaakaccenten

Maak af met een klein beetje honing of een snufje specerijen zoals nootmuskaat of mosterdpoeder. Dit geeft een subtiele verdieping aan de hartige soufflé zonder het te overheersen.

Ideaal voor borrel of lunch

Serveer meerdere mini-soufflés op een mooie schaal voor een borrel of combineer met een lichte salade voor een heerlijke lunch.

Dit recept is gemaakt door [@uit_carolines_keuken](#)
