

Paprikasoufflétje met extra belegen kaas

Datum: 16-01-2012
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 g Extra Belegen Beemster
- 4 eetl. olijfolie
- 2 uien, gesnipperd
- 4 rode paprika's, in blokjes
- 4 eieren, gesplitst
- versgemalen zwarte peper
- zout
- olie om in te vetten

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui en paprika in 4-6 minuten zachtjes gaar, laat eventueel het vocht verdampen. Pureer het mengsel in de keukenmachine en meng de eidooiers en 200 g kaas erdoor. Klop in een kom de eiwitten stijf en spatel het paprikamengsel er luchtig door. Voeg peper en zout naar smaak toe. Vet de soufflébakjes in en schep het paprika-kaasmengsel erin. Strooi de rest van de kaas erover. Zet de soufflébakjes op de bakplaat en bak ze in de oven in 15-20 minuten goudbruin en gaar. Zet de soufflébakjes op borden en serveer direct.