

Kaassoezen met Nazareth kaas

kaassoezen_met_nazareth.jpg

□
Instructions:

Deeg :

Het water laten koken en een snuifje peper en de boter toevoegen. Dan op een laag vuur de bloem krachtig doorroeren tot je een glad deeg bekomt. De kom van het vuur nemen en de eieren erdoor mengen opnieuw tot je een gladde massa bekomt.

Een ovenplaat inboteren en bestrooien met wat bloem. Het deeg door middel van een spuitzak in bolletjes (diameter van 2à 3 cm) of repen spuiten.

In een voorverwarmde oven van 220°C 30 minuten bakken zonder de oven te openen. Laten afkoelen en doorsnijden.

Vulling :

De boter smelten op een laag vuur, dan de Brugge Goud kaas (of Nazareth kaas) erdoor mixen met ½ dl room. Laten afkoelen.

1,5 dl room opkloppen en door de massa mengen. Wat peper en muskaatnoot toevoegen. In een spuitzak doen, even laten opstijven en op het onderste deel van de opengesneden soezen spuiten (+/- 1cm dik) en de hoedje erop plaatsen.

Serveertip : bij dit gerecht past een glaasje porto of een madeira wijn.

Serves:

4 people

Recepttype:

Aperitief

Moeilijkheid:

3
