

Parmezaansouffl  met truffel en bospaddenstoelen



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten

Voor 4 personen

- bospaddenstoelen 150 g
- zwarte truffel (geraspt) 1 el
- eieren 6
- geraspte parmezaan 120 g
- waterkers
- boter 20 g
- bloem 2 el
- olijfolie
- peper en zout

bereiding

Rasp de parmezaan fijn. Bak de champignons goudbruin in olijfolie en kruid met peper en zout. Mix de champignons glad in de blender.

Maak een roux. Verwarm de boter in een steelpan en voeg al roerend de bloem toe. Voeg zodra de roux dik wordt beetje bij beetje 300 ml warm water toe. Laat op middelhoog vuur 3 minuten koken. Roer er de parmezaan, de gemixte champignons en de truffel door.

Verwarm de oven voor op 180 C. Splits de eieren. Neem de pan van het vuur en schep de eidooiers   n voor   n door het mengsel. Laat het mengsel afkoelen.

Klop de eiwitten stijf. Schep de eiwitten voorzichtig door het afgekoelde mengsel. Kruid met peper en zout. Verdeel het mengsel over 6 ingevette en met bloem bestoven ovenschaaltjes en gaar 15 minuten in de oven. Werk af met de cresson en serveer meteen.