

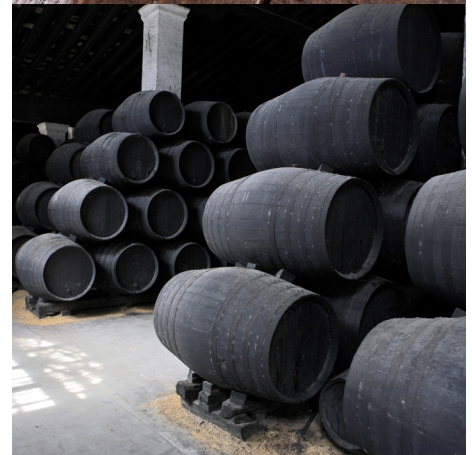
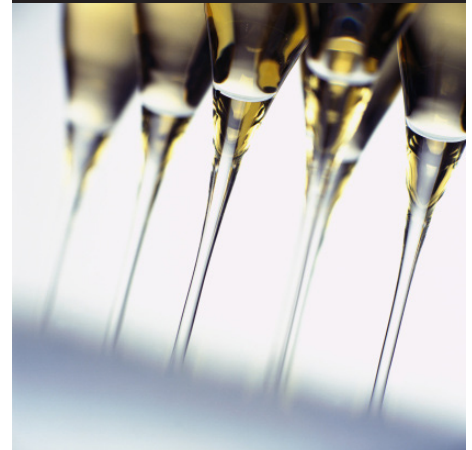
AARDBEIENSOUFFLE

INGREDIENTEN

beetje roomboter
115 gr kristalsuiker
500 gr aardbeien
1 el maizena of allesbinder
4 eiwitten
poedersuiker
8 ramequins (soufflébakjes of koffiekopjes)

BEREIDING

Vet de bakjes aan de binnenkant in met de roomboter.
Bestrooi met kristalsuiker en gooi alles wat niet blijft kleven er weer uit.
Pureer de aardbeien in een keukenmachine glad en giet in een steelpan samen met de helft van de kristalsuiker.
Roer op laag vuur tot de suiker is opgelost en breng aan de kook.
Roer de allesbinder erdoor tot deze is opgenomen. Laat volledig afkoelen.
Verwarm de oven voor op 170 graden.
Klop de eiwitten stijf met een snufje zout.
Voeg geleidelijk de rest van de suiker toe tot het mengsel dik en glanzend is.
Doe de aardbeienpuree op een grote kom. Spatel voorzichtig 1/3 van de eiwitten erdoor met een metalen lepel.
Voeg de rest van de eiwitten toe en meng voorzichtig met een spatel.
Schep in de souffléschaaltjes en zorg voor een egaal gladde bovenkant. Dan rijzen ze mooi gelijk.
Bak 18 minuten (of 20) in de oven.
Bestuif met poedersuiker en serveer direct (!)



Aantal personen: 8
Gemiddelde duur: 60 minuten

De Mersken 1 | 9247 WK Ureterp

E info@bubblesnbites.nl

T +31 (0)85 00 20 266

WWW.BUBBLESNBITES.NL