

Spinazie soufflé

INGREDIENTEN

1 sjalotje
40 gr boter
100 gr champignons, fijngesneden
300 gr diepvriesspinazie, ontdooid, fijngesneden zout en peper
40 gr bloem
1/4 liter melk
5 eieren, gesplitst (1 dooier blijft ongebruikt)
extra: soufflévorm van 1,5 lt inhoud, ingevet en bestrooid met 1 el paneermeel

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 graden.
Bak het sjalotje 3 min zachtjes in 1 el boter.
Voeg de champignons toe, bak ze 5 min mee en laat het vocht verdampen.
Smelt in een andere pan 1 el boter, voeg spinazie toe en laat in 2 min zoveel mogelijk vocht verdampen.

De roux:

Smelt de boter in een steelpan, roer de bloem erdoor en laat 2 min pruttelen.
Neem de pan van het vuur en roer al de melk in één keer erdoor. Klop flink met de garde om klonten te voorkomen.
Zet de pan weer op het vuur en kook de roux ong. 1 min al kloppend met de garde, door.
Neem de pan van het vuur en roer één voor één de 4 eierdooiers door de roux.
Klop de eiwitten stijf met een snufje zout. Voeg een grote lepel eiwit en het spinaziemengsel toe aan het dooiermengsel en spatel het voorzichtig door.
Schep de rest van het eiwit op de saus en spatel het er in 1 min doorheen. Breng op smaak met peper en zout en nootmuskaat. Schep de massa in de vorm en trek met een mes 2 cm van de rand een cirkel door het oppervlak.

Bak de soufflé één richel onder het midden van de oven in 35-45 minuten goudbruin en gaar.

Aantal personen: 4
Gemiddelde duur: 60 minuten, inclusief baktijd

