

Aardappelsoufflé met Brugge Dentelle Caractère

Ingredienten:

- 1 kg aardappelen
- ½ l volle melk
- 4 eidooiers
- 1 el bloem
- 1 Brugge Dentelle Caractère 150 g
- 4 eiwitten
- peper en zout

Bereiding:

1. 8 ovenpotjes goed inboteren en de oven op 180°C voorverwarmen
2. Aardappelen schillen en gaar koken en door de passe-vit draaien
3. De melk koken en mengen met de puree en de eidooiers
4. De bloem en de in stukjes gesneden kaas door de puree roeren en bijkruiden met peper en zout (mag stevig afsmaken)
5. De eiwitten toe sneeuw kloppen en door de puree roeren en onmiddellijk in de ovenpotjes gieten (de ovenpotjes mogen maar voor 2/3 gevuld zijn zodat het niet overloopt tijdens het bakken)
6. In de oven bakken 40 minuten bij 180°C tot een mooie bruine korst is gekomen (de deur dichtlaten tijdens het bakken en onmiddellijk opdienen)

Smakelijk!

4 personen
80 min
Hoofdgerecht
3

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/aardappelsouffle-met-brugge-dentelle-caractere>