

GEROOKTE ZALMSOUFFLE



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** ovenschaaltjes

Ingrediënten : 4-6 personen

- 100 g Gerookte zalm - 2 eierdooiers - 100 ml melk - 1 el wodka - 1 Mespuntjes Cayennepeper - 1 el Meel - 25 g Rijstmeel - 3 Eiwitten - 1 tl Ketchup - 1 Klontje boter - 2 Mespuntjes nootmuskaat - Zout, peper

1. Doe de in stukken gesneden zalm in de mini-kom. Druk 2 maal op PULSE en laat de machine 1 minuut draaien.
2. Roer het rijstmeel en de melk in een pannetje op laag vuur tot een papje.
3. Voeg dit samen met de eierdooiers, de ketchup, de wodka, de Cayennepeper, peper en nootmuskaat toe aan de zalmpuree en druk 3 maal op PULSE.
4. Verwarm de oven voor op 150 °C.
5. Klop de eiwitten stijf in de grote kom met de eiwitklopper. Verwijder daarbij de aanduwer uit de invoerbuis.
6. Vet de ovenschaaltjes in en bestuif ze licht met bloem.
7. Schep de stijfgeslagen eiwitten met de spatel voorzichtig door het zalmmengsel. Vul de ovenschaaltjes voor $\frac{3}{4}$ met het mengsel. Ga met een mes langs de binnenwand van de schaaltes.
8. Bak de soufflés in de hierboven opgegeven tijd gaar en serveer ze direct

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■