

# KAASSOESJES MET COMTE



---

**Vorbereiding :** 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4/6 PERSONEN

- 150 gram comté of gruyère - HARTIG SOEZENDEEG : - 100 gram boter - 200 ml water - zout en versgemalen peper - 200 gram bloem - 4 middelgrote of 3 grote eieren

---

1. PréVerwarm de oven voor op 220 °C. Snijd de kaas in kleine blokjes. Doe de in stukken gesneden comté in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen). Zet de kaas even apart.
2. Bereid het hartige soezendeeg. Voeg de kaas toe en stel het programma in op 30 seconden/snelheid 12 (zonder verwarmen).
3. Doe het soezendeeg over in een spuitzak\* en spuit kleine hoopjes deeg van 2 à 3 cm op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de soesjes 15 à 20 minuten in de oven, afhankelijk van de grootte van de soesjes. Knip ze gelijk open aan de zijkant, zodat het vocht kan ontsnappen.



#### HARTIG SOEZENDEEG :

1. Vul de rvs-kom met de in blokjes gesneden boter, het water, het zout en de peper. Stel het EXPERT-programma in op 1½ minuut/snelheid 7/90 °C. Voeg aan het einde van het programma de bloem toe. Verwijder de dop van de deksel. Stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 4/100 °C.
2. Stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 13 (zonder verwarmen) en voeg in deze minuut de eieren één voor één via de invoerbuis toe.

#### **Tip van de chef :**

Varieer door de comté door cheddar en/of nootmuskaat te vervangen.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016