

KAASSOESJES



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 20-25 min - **Materiaal :** spuitzak (optioneel)

Ingrediënten : 30 kaassoesjes

- SOEZENDEEG - 200 ml water - 75 g boter - 1 eierdooier (om te bestrijken) - 150 g bloem - 4 eieren -
VULLING - 150 g comté

1. Rasp de comté in de midi-kom met de raspschijf van 2 mm en zet deze even apart.
2. Verwarm de oven voor op 180°C. Doe het water in een steelpan. Voeg de in stukjes gesneden boter toe.
3. Breng aan de kook en zorg dat de boter goed smelt. Neem de pan van het vuur en voeg in één keer de bloem toe. Meng snel met een spatel. Zet de pan terug op het vuur en blijf gedurende ca 1 minuut roeren. Het deeg mag niet aan de pan plakken.
4. Neem de pan van het vuur. Doe het deeg in de grote kom met het kneedmes. Laat de machine 15 seconden draaien en voeg via de invoerbuis één voor één de eieren toe. Laat de machine nog 30 seconden draaien.
5. Voeg via de invoerbuis $\frac{3}{4}$ van de geraspte kaas toe. Laat 5 seconden draaien.
6. Bedek uw bakplaat met bakpapier. Doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond (of gebruik een lepeltje). Maak soesjes van ca. 3 cm doorsnede.
7. Bestrijk de soesjes met behulp van een kwastje met eigeel. Bestrooi ze met de rest van de gruyère.
8. Bak de soesjes 20 a 25 minuten in het midden van de oven en laat ze vervolgens op een rooster

afkoelen. Serveer de soesjes lauwwarm

Tip van de chef :

Gebruik voor zoete soesjes geen kaas, maar voeg 1 eetlepel suiker toe aan het water en de boter in de steelpan.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■