



Kaassoufflé uit de oven

met currysaus om te dippen en frisse salade



30-40min



2 personen

Tijd voor een absolute guilty pleasure en typisch Nederlandse snack: de kaassoufflé. Je bakt ze in de oven en serveert er een zelfgemaakte, zalige currysaus bij. Deze gouden snack is heel makkelijk thuis te maken en dankzij de Italiaanse kaas Taleggio blijft de zachtgele inhoud licht stevig na het bakken. Laat je trouwens niet ontmoedigen door de sterke geur van deze kaas, eenmaal gesmolten is hij heerlijk zacht van smaak!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 2 tomaten
- 5g curry madraspoeder ¹⁰
- 1 stuk Taleggio ⁷
- 1 zakje geraspte kaas ⁷
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 zakje panko ¹
- 1 minikomkommer
- 1 appel
- 5g vers selderijblad ⁹
- 1 zakje Zaanse mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- azijn
- honing of suiker
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Heb je geen ei? Je kunt de pakketjes ook met een beetje melk bestrijken.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1067kcal, vet 69.9g, koolhydraten 75.6g, eiwit 30.2g



1. Currysaus maken

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak de **ui** fijn. Hak de **tomaten** grof. Verhit 1el olie in een kleine kookpan op middelhoog vuur en bak de **ui** in 2-3min glazig. Voeg de **tomaat**, de **helft van het curry madraspoeder**, 50ml water, 1/2el suiker of honing, 1/2tl zout en 1el azijn toe. Laat 8-10min op matig vuur sudderen tot een dikke **sous** ontstaat. Neem de pan van het vuur.



4. Kaassoufflés afmaken

Leg de **deegpakketjes** op een bakplaat met bakpapier en bestrijk ze met een losgeklopt ei (**zie kooktip, links**). Bestrooi de **pakketjes** met de **panko**. Bak 12-15min in de oven totdat de **kaassoufflés** goudbruin zijn en het **deeg** knapperig is.



2. Kaas voorbereiden

Verwijder de korst en evt. schimmel van de **Taleggio** en snijd de **kaas** in kleine blokjes. Meng de **Taleggio** in een kom met de **geraspte kaas** en een snuf peper. Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier uit en snijd het **deeg** in 6 rechthoeken.



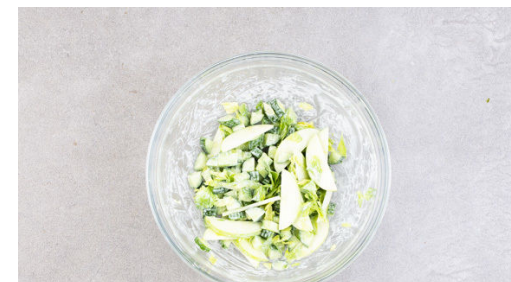
5. Salade voorbereiden

Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vier repen en dan in kleine stukjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **helft van de appel** in dunne schijfjes. Pluk de **selderijblaadjes**, hak ze grof en doe de steeltjes weg. Bewaar de **rest van de appel** voor een ander recept.



3. Bladerdeeg vullen

Schep ca. **1/6e van de kaas** in de lengte over **één helft van elk deeglapje**, houd daarbij de randjes vrij. Vouw het **deeg** over de **kaas** en druk de randjes stevig aan, zodat een luchtdicht **pakketje** ontstaat. Je kunt dit gemakkelijk met een vork doen.



6. Salade afmaken

Meng de **appel** in een kom met de **komkommer**, **selderij**, de **helft van de mayonaise**, 1el azijn en 1/8tl zout. Pureer eventueel de **currysous** glad. Serveer de **kaassoufflés** met de **sous** om in te dippen en de **salade** erbij.