

Krabkaassouffle

Aantal personen: 6

Tijd: 35 minuten

Bij een kaassoufflé denk je vast aan de platte gefrituurde snack die je bij vrijwel elke snackbar uit de muur kunt trekken. Toch heeft deze snack niet veel te maken met een échte soufflé. Een 'echte soufflé' wordt namelijk gemaakt met opgeklopte eiwitten. Ook wordt de soufflé niet gefrituurd, maar rijst deze in de oven. De chique variant doet het goed als voorgerecht. Maar serveer er een rijke salade bij en je hebt ook een prima vullende hoofdmaaltijd op tafel staan.

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Smeer de soufflévorm in met ongeveer 5 gram boter.
3. Pureer de helft van de krabsticks in een keukenmachine.

Tip: Geen keukenmachine? Koop krabsticks die individueel in een dun plastic-achtig omhulsel verpakt zijn. Je maakt makkelijk sliertjes van deze sticks door ze met papiertje en al even in je handen te wrijven. Je zult zien dat ze in sliertjes uiteenvallen in het omhulsel. Haal deze er nu voorzichtig af, leg de sliertjes bij elkaar en hak de sliertjes in fijne stukjes.

4. Snijd de andere helft van de krabsticks in gewone – oftewel wat grovere – stukjes. Doe dit samen met de gepureerde krabsticks in een schaalte.
5. Smelt 50 gram boter in een steelpannetje en bak hierin de gesnipperde sjalotjes in ca. 4 minuten zachtjes glazig.
6. Roer de bloem er doorheen en laat het mengsel al roerend 2 minuten zachtjes pruttelen.
7. Voeg scheutje voor scheutje de melk en de wijn toe tot de saus glad en gebonden is. Het is belangrijk dat je ondertussen blijft doorroeren. Is de saus glad? Roer dan nog 2 minuten door terwijl je mengsel zachtjes kookt.
8. Voeg de hele inhoud van het zakje geraspte Parrano toe en laat deze zachtjes smelten. Nog steeds is de spatel of lepel je beste vriend.
9. Is de kaas gesmolten? Neem de pan van het vuur en laat de saus even afkoelen. Als de saus lekker luchtig is, is het tijd om de krab er doorheen te roeren.
10. Splits de eieren. Het eiwit doe je in een apart schaalte en ondertussen klopt je de eidooiers één voor één door de kaassaus.
11. Breng de saus op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
12. De 4 eiwitten klopt je met een snufje zout stijf in een aparte kom. Zorg dat deze goed schoon, droog en vetvrij is. Dat is nodig voor de eiwitten om op te kunnen stijven.
13. Spatel eerst een grote lepel eiwit door de saus om de twee 'kennis te laten maken'. Daarna doe je precies het omgekeerde: je voegt alle saus toe aan het eiwit
14. Schep nu het totale mengsel in de vormpjes en bak de krabkaassoufflés (in het midden van de voorverwarmde oven) in circa 30 minuten goudbruin en stevig. Alleen de binnenkant mag nog een beetje zacht zijn, dit kun je controleren door er even met een vork in te prikken en te kijken tot welk punt de vork droog blijft.

Buon appetito!



Ingrediënten

- 55 gram boter
- 250 gram krabsticks (surimi)
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 50 gram bloem
- 4 dl melk
- 1 dl droge witte wijn
- 4 eieren
- 55 gram boter
- zout en peper
- nootmuskaat
- 150 gram geraspte Parrano