

Ingrediënten

1 kg gepelde pompoen - 3 eieren
- 80 g gemalen kaas - 20 cl melk
- 2 soeplepels bloem - 30 g boter
- muskaatnoot - zout en peper

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pompoensouffle 2

Je kunt er soep van koken en soep in opdienen. Kinderen hollen ze uit en zetten er kaarsen in die de halloweennacht nog spookachtiger maken. En ooit werd Assepoester in een tot koets omgetoverde pompoen naar het bal gevoerd.

Bereidingswijze

Laat de pompoen gaar koken in water gedurende 10 minuten en pureer. Laat de helft van de boter smelten, meng er de bloem onder en voeg dan de melk toe. Op matig vuur omroeren tot een gladde saus bekomen wordt. Meng de saus met de pompoenpuree, de eigelen en de geraspte kaas en voeg er als laatste de stijf opgeklopte eiwitten aan toe. Boter een soufflevorm in met de rest van de boter. Giet er de bereiding in en zet alles in een op 160° C voorverwarmde oven gedurende 25 minuten.