

Ingrediënten voor 3 personen

6 eieren*200 gr.geraspte belegen
kaas* 4eetl. creme_fraiche

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Montignac
Smaak: Hartig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

kaassoufle

Kaassoufle uit de romertopf

Hulpmiddelen

Oven*romertopf*mixer

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 190 graden* romertopf invetten* eieren splitsen*

Bereidingswijze

Mix de eiwitten stijf met een snufje zout* klop de dooiers een beetje met de kaas* peper en zout erbij* schep de eiwitten voorzichtig door het dooiermengsel* giet in de romertopf en zet in de oven* zet meteen de oven hoger op 250 graden zodat de kaassoufle een mooi bruin kleurtje krijgt. blijf erbij want na ongeveer 20 minuten is hij klaar en dan moet hij er meteen uit anders stort hij in.

Serveertips

Lekker met een frisse salade smakelijk eten!!!!