

WINTER

MIJN MOEDERS

AARDPERENSOUFFLÉ

Deze soufflé is zo lekker dat mijn gasten meestal naar huis gaan met een zak aardperen en instructies (voor het kweken van de aardperen en het bakken van de



soufflé). Laat je niet afschrikken door het woord soufflé, het is eigenlijk pannenkoekenbeslag met eiwitten, en zolang je een garde in huis hebt, lukt hij wel.

450 g aardperen, schoongemaakt, geschild en in blokjes

110 g stilton, in blokjes

1,25 dl slagroom

1 volle el bloem

2 eieren + 2 eiwitten (gebruik de resterende eidooiers om zandkoekjes te maken)

30 g gesmolten boter

zout, peper en nootmuskaat naar smaak

Bak de soufflé in een grote, vrij diepe ovenschaal, want hij rijst tijdens het bakken tot de rand van de schaal. Verwarm de oven voor op 200 °C.

Kook de aardperen, giet ze af en pureer ze in een blender (of druk ze door een zeef). Voeg de room, bloem, eieren (niet de eiwitten), boter en wat zout en peper toe en pureer het geheel nog eens. Giet het ontstane beslag in een grote kom. Klop de eiwitten stijf en schep ze door het beslag. Voeg de stilton toe en giet het beslag in een ovenschaal. De soufflé rijst flink, dus zorg dat je minstens 10-15 cm ruimte overhoudt tussen het beslag en de rand van de schaal.

Bak de soufflé 25-30 min. Houd hem goed in de gaten en dien hem direct op. Sommige mensen houden ervan als hij in het midden nog nat is, anderen hebben liever dat hij wat stijver is, dat is een kwestie van smaak. Dien hem op met knapperig brood. Mijn moeder geeft er altijd 'een nette groene salade' bij. Ik denk dat ze daarmee spinazie of een vergelijkbare seizoensgroente bedoelt.