

Snijbietsoufflé

1 oude boterham zonder korst, verkruimeld

♦ 2 eetl. sesamzaad ♦ 500 g snijbiet

♦ 25 g boter + voor invetten ♦ 2 eetl.

bloem ♦ 1,5 dl melk ♦ zout, versgemalen

peper ♦ snuf nootmuskaat ♦ 4 eieren ♦ 3 eieren

100 g pittige kaas, geraspt ♦ ovenschaal ø

20 cm

Feestelijk hoofdgerecht, lekker met gebakken aardappelen met rozemarijn.

Oven voorverwarmen op 180°C. Ovenschaal invetten en bestrooien met broodkruimels en sesamzaad. Snijbiet wassen, 2 min. in aanhangend water koken. Af laten koelen en grof hakken. Boter smelten, bloem toevoegen en 2 min. al roerend garen. Melk in gedeelten toevoegen, aan de kook laten komen en 1 min. zachtjes laten doorkoken. Van het vuur halen en de kaas, zout, peper en nootmuskaat erdoor roeren. Eieren scheiden. Eigelokkopen en door de saus mengen. Snijbiet toevoegen. Eiwitten stijfslaan en door het snijbietmengsel spatelen. ~~30~~ min. 50 onderin de oven bakken.

midden