

Kaassoesjes met blauwaderkaas

 5 personen

 Sligro-ISPC



40 min bereidingstijd + 1,5 uur marineren

Ingrediënten

125 ml melk
65 g roomboter
70 g tarwebloem
2 eieren
75 g Bleu d'Auvergne
125 g kristalsuiker
35 ml banyuls
versgemalen peper
zout

Voor de Saint Flour met druiven en honing:

Saint Flour cremeux uit het kaas- en wijnplateau (127932 - 5090020)
4 el bloemenhoning
100 g pitloze witte druiven (137373 - 4880592)
bloemblaadjes van eetbare viooltjes

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 185 °C.
- Verwarm in een steelpan de melk met de roomboter tot het kookpunt en voeg er al roerende de tarwebloem aan toe. Blijf op een laag pitje roeren tot een deegbal is ontstaan en het begint te zweten.
- Neem van het vuur en roer er 1 voor 1 de eieren doorheen. Zorg dat je snel blijft roeren, zodat de eieren niet gaan stollen.
- Verkrummel de kaas en meng direct door het beslag als het nog warm is. Kruid de massa eventueel met een snufje zout en versgemalen peper.
- Schep de massa in een spuitzak met een glad spuitmondje.
- Spuit 20 mooie dotten op een bakplaat met bakpapier of een bakmatje.
- Plaats in de voorverwarmde oven en bak in ongeveer 25 minuten goudbruin en gaar.
- Neem uit de oven, leg op een rooster en laat afkoelen.
- Kook ondertussen de kristalsuiker met de banyuls tot een karamel. Neem de pan van het vuur en druk de bodem in de wasbak die deels is gevuld met water.
- Haal de bovenkant van de soesjes voorzichtig door de karamel en leg ze met de karamel naar boven op een schaal.
- Voor de Saint Flour met druiven en honing:
 1. Snijd 8 mooie puntjes van de blauwaderkaas en leg op 4 kleine bordjes.
 2. Snijd de druiven doormidden en schep in een kommetje. Voeg de honing toe en warm kort op in de

magnetron.

3. Lepel de druifjes met de honing over de kaas en garneer met de bloemblaadjes.