

# Kaassoufflé

## Wat heb je nodig

1 grote ui  
30 gram boter  
40 gram volkorenmeel  
250 ml melk  
2 eieren  
100 gram geraspte kaas  
1 mespuntje zout  
2 snufjes peper  
boter om in te vetten



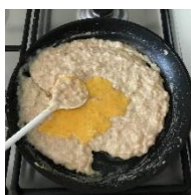
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.  
Scheid de eieren en doe de dooiers in een schaal.  
Doe de eiwitten in een beslagkom.



Doe de boter in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.  
Zet de kookplaat op de middelste stand en laat de boter bruin worden.  
Doe de ui in de koekenpan en bak ze tot ze glazig zijn.



Doe het meel erbij en roer het door elkaar.  
Schenk er steeds een klein beetje melk bij en roer het goed door elkaar.  
Herhaal dit tot de melk op is.  
Roer dit tot een gladde dikke saus.



Schep een lepel saus bij de eierdooiers in het schaal.  
Roer dit goed door elkaar.  
Schenk dit bij de saus in de koekenpan en roer het door elkaar.  
Doe de geraspte kaas, de peper en het zout erbij en roer het er door.



Zet de kookplaat uit en zet de koekenpan op de aanrecht.  
Zet de oven op 200 graden en vet een ronde ovenschaal in.  
Klop de eiwitten stijf met de mixer.  
Schep het geklopte eiwit heel voorzichtig door de saus.



Schep de saus in de ovenschaal en zet hem in de oven.  
Bak de soufflé in 30 minuten gaar.  
Eet hier brood en een groene salade bij.