

## Asperge-soufflé



Wit  
 Bijgerecht

4 Personen  
 Meer dan 30 minuten

## Ingrediënten

1 kg. asperges  
1 ltr. melk  
peper en zout

50 gr. boter  
100 gr. gemalen gruyère

50 gr. bloem  
4 eieren

## Vorbereiding

Ingrediënten voor de saus:

## Bereiding

1. 15 kleine champignons in schijfjes
2. 1 tl citroensap
3. 25 gr. boter
4. 15 gr. bloem
5. 1,5 dl kippenbouillon
6. 2 dl melk
7. 1 el Madeira
8. 1 el tomatenpuree of tomatenketchup
9. peper en zout
  1. Stoof de champignons samen met het citroensap en een klontje boter afgedekt 2 minuten op 650 watt.
  2. Smelt de boter 1 minuut op 650 watt en roer er de bloem door.
  3. Zet de schaal nog 15 seconden terug en voeg er de bouillon en de melk aan toe.
  4. Zet de schaal 4 minuten in een oven van 650 watt en roer intussen 2 keer.

5. Voeg er de Madeira, de tomatenpuree en de champignons met hun vocht aan toe en houd de saus even apart, terwijl u de soufflé maakt.
6. Was de asperges in koud water en schil ze.
7. Leg ze in een schaal en zet ze net onder water met een snufje zout, dek af en kook ze gaar in ongeveer 18 minuten op 650 watt, afhankelijk van de dikte van de asperges kan de tijd iets langer of korter zijn.
8. Laat ze op een doek uitlekken en snijd ze in stukjes van ongeveer 2 centimeter.
9. Smelt de boter (afgedekt met een velletje keukenpapier tegen het spatten) 70 seconden op 650 watt, roer er de bloem door en zet de schaal nog enkele seconden in de magnetron terug.
10. Roer er de melk door en kruid met peper en zout. Zet de schaal 6 minuten op 850 watt en roer intussen 3 keer door.
11. Roer de kaas door de hete saus en voeg er de aspergestukjes aan toe.
12. Laat afkoelen en roer er de eierdooiers door.
13. Klop de eiwitten tot sneeuw en spatel ze door de massa.
14. Wrijf een grote soufflékom (inhoud minstens 1,5 liter) of 6 individuele soufflépotjes met boter in en giet er het mengsel in.
15. Zet de soufflé(s) 11 minuten op 650 watt in de magnetron
16. Verdeel de soufflé over de warme bordjes, warm de saus even terug op en lepel die rond de soufflé.