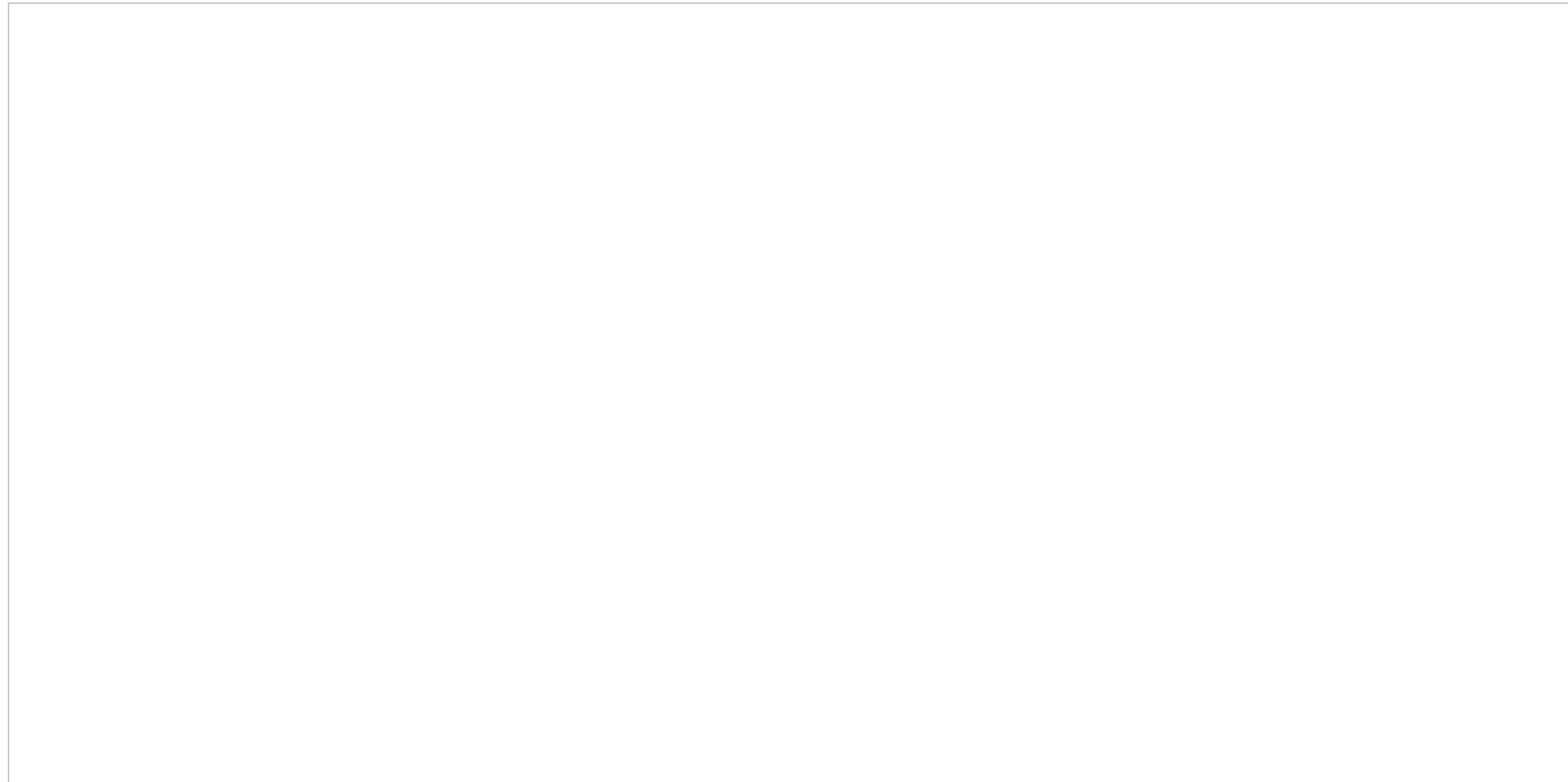


Gougères met Brugge Oud



Ingredienten:

Ingrediënten (voor +/- 40 kleine of 20 grote soezen)

- 125 ml water
- 125 ml melk
- ¼ tl zeezout
- 75 g Brugge boter, in blokjes
- 150 g bloem
- 4 sneden Brugge Oud, in reepjes gesneden
- 4 eieren
- 2 tl mosterd
- 15 g bieslook, fijngehakt
- zwarte peper van de molen, naar smaak

Préparation:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (hetelucht).
2. Verhit water, melk, zout en boter op zacht vuur tot de boter gesmolten is en de vloeistof bijna kookt.
3. Voeg er de bloem in 1 keer aan toe en roer tot je een deegbal bekomt die goed samenhangt en loskomt van de bodem.
4. Neem van het vuur, stort het deeg in een mengkom en roer er de Brugge Oud door.
5. Roer er nu één voor één de eieren door. Voeg pas een nieuw ei toe als het vorige volledig is opgenomen.
6. Roer er tot slot mosterd, bieslook en peper door.
7. Schep het deeg in een spuitzak en spuit kleine hoopjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak je wijsvinger nat en druk de uitstekende puntjes plat.
8. Schuif de bakplaat in de oven en bak de gougères in +/- 15 minuten goudbruin.
9. Laat licht afkoelen en serveer.
10. Als je de soesjes op voorhand wilt maken, schuif ze dan net voor het serveren nog 2 à 3 minuten in de oven om op te warmen.

Smakelijk!

5 personen

40 min

Hors-d'oeuvre

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/node/663>