

kaassoufflé



 Bereiden in: bakplaat/oven

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 25 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Voor het deeg:
- 1 rol bladerdeeg (kant-en-klaar of zelfgemaakt)
- 1 ei, losgeklopt (voor bestrijken)
- Voor de vulling:
- 200 g verse spinazie, grof gehakt
- 150 g roomkaas (op kamertemperatuur)
- 100 g geraspte mozzarella
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 tl olijfolie
- Zout en peper naar smaak
- Optioneel: een snufje nootmuskaat
- Voor decoratie:
- Verse takjes rozemarijn of tijm
- Granaatappelpitjes (voor een feestelijke touch)

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/new/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

kaassoufflé



Bereiding

- 1** Vulling voorbereiden: Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de knoflook toe en bak tot het geurt. Voeg de spinazie toe en bak tot deze geslonken is. Laat de spinazie iets afkoelen. Meng in een kom de gebakken spinazie, roomkaas, mozzarella, Parmezaanse kaas, zout, peper en nootmuskaat tot een romige vulling.
- 2** Deeg voorbereiden: Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
Rol het bladerdeeg uit op een licht bebloemd werkblad. Druk met een kom (ongeveer 10-12 cm diameter) een lichte cirkelafdruk in het midden van het deeg. Verwijder de kom.
- 3** Vorm de krans: Verdeel de spinazie-kaas vulling in een cirkel rondom de afdruk, zorg ervoor dat je ongeveer 2-3 cm van de rand vrij laat. Snijd het deeg in het midden (binnen de cirkel) in 8-10 driehoeken, alsof je een taart snijdt.
Vouw elk punt van de driehoeken over de vulling en druk ze zachtjes vast aan de buitenkant, zodat er een krans ontstaat.
- 4** Bakken: Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei voor een mooie glans.
Bak de krans in de voorverwarmde oven gedurende 20-25 minuten, of tot het bladerdeeg goudbruin en krokant is.
- 5** Decoreren en serveren: Laat de krans een paar minuten afkoelen. Garneer met verse rozemarijn en strooi er granaatappelpitjes overheen voor een feestelijke uitstraling.

Kooktips

Voor extra smaak kun je feta of ricotta aan de vulling toevoegen. Maak de krans van tevoren klaar en bak deze net voordat je hem serveert. Geniet van deze feestelijke en smaakvolle traktatie – perfect voor de feestdagen! ??

Serveren

Servere warm en laat iedereen genieten van deze heerlijke snack.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten