

INGREDIËNTEN

8 tot 12 soesjes (kant-en-klaar of zelfgemaakt)

3 el uienchutney (kant-en-klaar)

50 gram tuinkers

5 g Kleine blaadjes sla om te garneren



6 PORTIES



15 MIN



GEMAKKELIJK

Maak je klaar om te genieten van deze vakantietraktatie: bladerdeeg gevuld met Voie Gras. Een decadent genot dat uw kerstvieringen extra speciaal zal maken!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Presentatie

Snijd de sousjes in de lengte door. Vul ze met een stukje Voie gras, schep er wat chutney over en garneer met tuinkers. Leg ze op een schaal en garneer met extra blaadjes bietenbladsla.

2. Bereid het beslag voor

Breng water, melk en boter aan de kook. Klop de eieren los in een maatbeker. Haal de pan van het vuur, laat even staan en roer er met een spatel onmiddellijk de gezeefde bloem door. Zet de pan terug op laag vuur en roer de roux ongeveer 1 minuut met de spatel totdat zich een laag op de bodem van de pan vormt.

3. Bereid de Roux voor

Doe de roux in een beslagkom, laat iets afkoelen en roer er 4 delen zoveel ei door dat het beslag nog stevig is maar ook nog net van de lepel loopt. Schep het beslag in een spuitzak met een middelgroot rond spuitmondje en spuit "doppen" (ter grootte van kroonkurken) met een onderlinge afstand van 5 cm op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de soesjes in een voorverwarmde oven op 180°C over ca. 20 minuten. tot het bruin en gaar is.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN GARDENGOURMET.NL