

Wilde paddestoelen soufflé met spinazie & Chardonnay Cuvée Prestige - Bon Courage

250 gram Verse Spinazie (of 125 gr diepvries) | 50 gram Boter | 1 teentje Knoflook | 175 gram Paddestoelen mix (bv. Eekhoortjesbrood, Kanner Grotchampignon, Akkerpaddestoel, Oesterzwam) | 200 ml melk | 50 gram Bloem (gezeefd) | 6 eieren (gesplitst) | Verse geschaafde Parmezaanse kaas | Peper, Zout en Nootmuskaat

- ☞ Stoom de verse spinazie kort tot ze gaar is en koel terug
- ☞ Druk het vocht uit de spinazie en snijd ze grof
- ☞ Maak de paddestoelen schoon en snijd ze in stukken (niet te grof)
- ☞ Smoor de paddestoelen en de (geperste) knoflook in wat boter, laat het loskomende vocht verdampen
- ☞ Zodra het mengsel droog is, spinazie toevoegen en even omzetten. Zet dit geheel apart
- ☞ Doe 50 ml melk in een kom, breng de rest van de melk rustig aan de kook
- ☞ Roer de bloem en de eierdooiers door de (koude) melk in de kom
- ☞ Voeg vervolgens al roerende de warme melk rustig toe
- ☞ Het geheel weer terug in de pan en tegen de kook aan laten komen tot ze goed gebonden is. Blijf roeren, zodat het geheel niet gaat schiften!
- ☞ Schep het paddestoel mengsel erdoorheen, breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat en zet weg.
- ☞ Beboter 4 porseleinen soufflé vormen (vooral de zijkanten!) en strooi hier een beetje van de kaas in, zet de vormen weg
- ☞ Zorg dat de oven voorverwarmt is op 190 °C
- ☞ Ontvet een bekken of beslagkom en klof hierin een stevig schuim van de eiwitten
- ☞ Breng het paddestoelenmengsel terug tegen de kook
- ☞ Spatel voorzichtig een eetlepel schuim door het mengsel. Meng dit vervolgens door de rest van het eiwit. Let op maak weinig en vooral "grote" bewegingen, zodat er zo veel mogelijk lucht in het mengsel blijft zitten
- ☞ Verdeel over de soufflé vormen, strijk de bovenkant glad en strooi er wat kaas overheen
- ☞ Zet de Soufflé 25 minuten in de oven, tot ze goed gerezen en goudbruin is
- ☞ Serveer direct, anders zakt ze weer in

Tip: de basis van deze soufflé kan tot zo'n 12 uur van te voren gemaakt en opnieuw opgewarmd worden, alvorens het eiwitschuim word toegevoegd

Een mooi gerecht voor de wat meer bedreven koks onder ons gecombineerd met een lekker glas Zuid Afrikaanse Chardonnay waarin een zachte houttoon is te vinden. Lekker bij de aardse smaken van de paddestoelen en de spinazie.