

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Mandarijnsoufflés

Wat heb je nodig?

- 1 blikje mandarijnpartjes op lichte siroop
- 30 g rietsuiker
- 2 tl maïzena
- 1 el boter
- 70 g fijne kristalsuiker
- 4 eieren

Hoe maak je het klaar?

1. Breng in een steelpan de mandarijnpartjes met de rietsuiker aan de kook. Laat 5 minuten inkoken op middelhoog vuur. Roer ondertussen de maïzena los met 1 eetlepel water en roer door de mandarijnen. Laat nog 1 minuut doorkoken. Pureer het mandarijnmengsel met de staafmixer of in de keukenmachine en laat een beetje afkoelen.
2. Verwarm de oven voor op 170 °C. Vet ondertussen de soufflébakjes in met de boter. Bestrooi de binnenkant met 20 g kristalsuiker. Zet tot gebruik in de koelkast.
3. Splits de eieren, de eidooiers worden niet gebruikt. Klop het eiwit stijf in een kom. Voeg geleidelijk de rest van de kristalsuiker toe.
4. Roer 2 eetlepels eiwit door de mandarijnpuree en spatel daarna snel de rest van het eiwit erdoor. Het mengsel hoeft niet egaal van kleur te worden. Schep het eiwitmengsel in de soufflébakjes. Laat in het midden van de oven in ongeveer 12 minuten rijzen. Serveer direct.



Bron: ah.nl



<http://www.surfsleutel.nl/6-8/spelen/koken/koken>