



Gougeres (Bourgondische kaassoetesjes)

Luchtige soesjes van soezendeeg met gruyere, een klassiek hapje uit de Bourgogne. Warm uit de oven zijn ze op hun best, bij een glas witte wijn.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	6	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

250 ml water
100 gr boter
150 gr bloem
4 eieren
150 gr geraspte gruyere
1 snuf nootmuskaat
0,5 tl zout
versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Breng het water met de boter, het zout en een snuf peper aan de kook tot de boter volledig gesmolten is.
3. Haal de pan van het vuur en stort de bloem er in een keer bij. Roer krachtig tot je een gladde bal deeg krijgt die van de wand loslaat.
4. Zet de pan terug op zacht vuur en droog het deeg 1 tot 2 minuten al roerend uit.
5. Laat het deeg enkele minuten afkoelen en roer dan de eieren een voor een erdoor tot je een glanzend, soepel beslag hebt.
6. Roer het grootste deel van de geraspte gruyere en de nootmuskaat door het deeg.
7. Spuit of schep met twee lepels kleine bolletjes op de bakplaat en bestrooi ze met de rest van de kaas.
8. Bak de gougeres 20 tot 25 minuten tot ze mooi gerezen en goudbruin zijn. Open de oven niet tijdens het bakken.
9. Serveer ze lauwwarm als aperitiefhapje.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)