

Ingrediënten (5 personen)



- 60 gram boter
- 1.5 - 2 dl room
- peper en zout
- 5 - 10 eieren
- ham in snippertjes
- asperges
- gruyerekaas
- vis kuit (donker)

5 ovenvaste soufflébakjes

Bereiden

Vet de bakjes goed in, gebruik hiervoor de helft van de boter. Doe in elk van de bakjes 1 eetlepel room en strooi er wat peper en zout over. Sla voorzichtig 1 of 2 eieren boven de room stuk. Zorg ervoor dat de dooier niet kapot gaat, want dan wordt het ei hard i.p.v. zacht en romig. Leg er voorzichtig wat in kleine stukjes gesneden ham asperges of geraspte kaas op. Schep nog 1 - 2 eetlepels room hierover heen en strooi er peper en zout op. Leg in elk bakje een klontje boter, desgewenst met geraspte kaas en een schepje vis kuit. Zet de bakjes in de oven (190 graden) tot de eieren juist zijn opgesteven. (ongeveer 10 minuten)
Serveer meteen met toast en boter.