



Courgettesouffle met gemarineerde entrecote

Ingrediënten:

marinade

- dijon mosterd 5 eetlepels
- 2 tenen knoflook
- scheut gembersap
- peper, zout en scheut olie

souffle

- 45 gr gesmolten boter
- 4,5 eetlepel paneermeel
- waterker
- 1050 gr courgette (in blokjes)
- 375 ml melk
- 90 gram boter
- 90 gram bloem
- 225 gram parmazan fijn geraspt
- 9 lenteuitjes (fijn geraspt)
- 12 eieren (geplitst)
- zout en peper

Bereiding

Meng de ingrediënten voor de entrecote en smeer hem hier mee in. Leg ergens veilig weg. Op moment van bakken haal je de marinade van het vlees. Zorg dat de grill pan loeiheet is en schroei de entrecote mooi dicht. Let op een mooi ruitjes patroon . Zie je uiteindelijk niets van maar je moet toch iets te doen hebben. Het vlees moet rood /rosé zijn (ca 35 graden kerntemperatuur), wellicht heeft Joop nog een ander truckje om dit te bepalen. Laat lekker 10 minuten in aluminum folie rusten voordat je er plakjes van snijdt.

Vet slouffle schaaltes in met de gesmoltenboter en schep vervolgens het paneermeel in de schaal. Verdél dit door te bewegen. Gooi het overtollige panneermeel weg.

Kook de courgette in acht minuten gaar. Giet af en pureer met de melk. Verwarm de overn op 180 graden.

Smelt de boter, voeg de bloem toe en maak en roux. Neem de pan van het vuur en voeg de courgettepuree toe. Roer tot saus glad is. Zet terug op vuur, breng aan de kook en laat al roerend ca drie minuten zachtjes doorkoken. Haal pan van het vuur, voeg kaas en lente ui toe en breng op smaak. Meng tot saus glad is en voeg eierdooiers kloppend toe.



Klop eiwit tot zachte pieken. Voeg eerst $\frac{1}{4}$ van het eiwit door de courgette putree. Daarna de rest er doorheen vouwen. Giet het mengsel in de soufflé bakjes.

Gaar de soufflé zo'n 20 minuten in de oven

Opdiene

Zet het soufflé bakje op een bord n leg hier wat tuinkers op. Leg hiernaast in een waaivorm 3 dunne plakjes entrecote.