# Gougères (Bourgondische kaassoesjes)

*Luchtige kaassoesjes van soezendeeg met gruyère, een klassiek hapje uit de Bourgogne. Warm of lauwwarm uit de oven zijn ze op hun best, bij een glas koele witte wijn.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---|---|---|---|
| **20'** | **25'** | **6** | **Aperitief & hapjes** |

## Ingrediënten

250 ml water

100 gr boter, in blokjes

150 gr bloem, gezeefd

4 eieren

130 gr geraspte gruyère (voor het deeg)

20 gr geraspte gruyère (om te bestrooien)

1 snuifje versgeraspte nootmuskaat

0,5 kl zout

versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

**1.** Verwarm de oven voor op 200 °C (hetelucht 180 °C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

**2.** Doe het water, de boter en het zout in een ruime kookpot en breng al roerend aan de kook tot de boter volledig gesmolten is.

**3.** Haal de pot van het vuur en voeg de gezeefde bloem in één keer toe. Roer meteen krachtig met een houten lepel tot het deeg samenkomt tot een gladde bal die loslaat van de wand.

**4.** Zet de pot terug op een zacht vuur en droog het deeg 1 tot 2 minuten al roerend uit, tot er een licht wit laagje op de bodem ontstaat. Dit is belangrijk om overtollig vocht te verwijderen.

**5.** Neem de pot van het vuur en laat het deeg 3 tot 4 minuten afkoelen, zodat de eieren niet stollen bij het toevoegen.

**6.** Roer de eieren één voor één door het deeg. Voeg een volgend ei pas toe als het vorige volledig is opgenomen. Het eindresultaat is een glanzend, soepel deeg dat als een lint van de lepel valt.

**7.** Roer de 130 gr geraspte gruyère en de nootmuskaat door het deeg. Breng op smaak met peper.

**8.** Spuit met een spuitzak met gladde spuitmond, of schep met twee theelepels, kleine bolletjes van circa 3 cm doorsnede op de voorbereide bakplaat. Houd minstens 3 cm tussenruimte. Bestrooi de bolletjes met de resterende 20 gr geraspte gruyère.

**9.** Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak de gougères 22 tot 25 minuten tot ze mooi gerezen en diepgoudbruin zijn. Open de oven absoluut niet tijdens het bakken, anders zakken de soesjes in.

**10.** Haal de gougères uit de oven en serveer ze direct of lauwwarm als aperitiefhapje.

### Tip

Zorg ervoor dat het deeg voldoende afgekoeld is voor je de eieren toevoegt. Te warm deeg gaart de eieren gedeeltelijk voor, waardoor de soesjes niet goed rijzen. Reeds gebakken gougères kan je kort opwarmen in een oven van 180 °C gedurende 5 minuten om ze terug knapperig te maken.

### Lekker met

Serveer de gougères lauwwarm op een houten plank of schaal. Ze passen ook uitstekend naast een soepkom als hartig broodvervangers.

### Dranktip

Een droge Bourgondische witte wijn zoals een Chablis of een Saint-Véran is de klassieke begeleider. Een droge crémant of champagne werkt evengoed feestelijk.

---

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**