

Oude kaas is misschien niet wat je verwacht in een zoet nagerecht. Toch zorgt de pittige Old Amsterdam in combinatie met vanille hier voor een dessert *to die for*.

Vanillesoufflé met Old Amsterdam en vijgencompote

NA > VOOR 4 PERSONEN > 45 MIN BEREIDINGSTIJD

Voor de vijgencompote

1 rijpe vijg, in kleine blokjes

4 rijpe vijgen, in achtste partjes

50 g bruine suiker

250 ml rode wijn

½ kaneelstokje

snufje nootmuskaat

1 tl aardappelmeel

Voor de soufflé

4 ronde soufflévormen

50 g suiker

boter voor de vormen

200 ml melk

1 vanillestokje, uitgekrabd

50 gr Old Amsterdam,

fijngeraspt

5 g aardappelmeel

10 g bloem

4 eieren, gescheiden

50 g suiker

Karameliseer de suiker in een pan, voeg de vijgenblokjes toe en blus met rode wijn. Voeg het kaneelstokje en nootmuskaat toe en laat 15 min zachtjes koken. Bind de saus licht met aardappelmeel. Voeg de vijgenpartjes toe en laat ze 2 min zachtjes meekoken. Haal de vijgen er weer uit en giet de saus door een zeef, voeg dan de vijgen weer toe.

Verwarm de oven voor op 225° C, smeer de soufflévormpjes in met boter, bestrooi ze met suiker en zet koel weg. Breng 150 ml melk met het vanillestokje aan de kook. Voeg de Old Amsterdam toe. Roer het aardappelmeel en de bloem door de rest van de melk en bind hiermee de vanillemelk. Breng het mengsel even aan de kook. Roer het mengsel koud op een schaal met ijs en klop de eidooiers erdoor.

Klop het eiwit met de suiker stijf en schep het door de vanillemassa. Vul de vormen tot 2/3 met de massa en plaats deze au bain marie in een diep bakblik of cakevorm in de oven. Bak de soufflés 20 tot 30 min en laat ze daarna korte tijd staan. Stort ze op 4 borden en versier met de vijgencompote.

Old Amsterdam[®]
Gerijpt voor genieters.

