

Zwanen soezen (6 stuks)

Ingrediënten voor de soezen

200 ml water
100 gram boter
100 gram bloem
4 eieren
1 snuf zout
250 ml slagroom opgeklopt met 25 gram suiker
poedersuiker

Verder nodig

Steelpan
Spatel/garde
2 Bakplaten met bakpapier bekleed
Spuitzak met een klein en groot spuitmondje

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Breng het water met de boter in de steelpan aan de kook.
- Neem de pan van het vuur en voeg in 1x alle bloem en zout toe. Roer goed door. Zet de steelpan terug op het fornuis en gaar het beslag al goed roerend. Als het beslag begint "te zweten" is hij goed en kan hij van het fornuis af. Doe het beslag over in een beslagkom en voeg 1 voor 1 de eieren toe. Roer goed tussendoor, het volgende ei mag er pas bij als het ei helemaal is opgenomen. Het kan eerst vlokkerig worden, dat geeft niet. Het beslag moet zo glad zijn dat het als een lint van de garde/spatel loopt. Je kan het beslag ook in de keukenmachine doen en dan de eieren 1 voor 1 toevoegen.
- Doe voor de zwanenlijfjes $\frac{3}{4}$ van het beslag in een spuitzak met een grove mond en spuit 6 ovalen op de bakplaat. Bak dit ca. 20-25 minuten in de oven. Zet eventueel de laatste 5 minuten de oven op een kleine kier zodat het vocht weg kan.
- De rest van het beslag in de spuitzak doen met een klein spuitmondje. Hiervan maak je (minimaal) 6 halsjes. (lang gerekte 2). Het halsje is kwetsbaar dus maak er een paar extra. Bak deze ca. 10 minuten.
- Snij de bovenkant van de afgekoelde zwanenlijfjes en knip hiervan 2 vleugels.
- Vul de zwanenlijfjes met de opgeklopte slagroom en steek de vleugels en halsje erin.
- Bestuif met poedersuiker en presenteer ze op een spiegel (dan is het net of ze zwemmen)

(recept van Ròbert van Beckhoven)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

