Ostesufflé



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 75 g hvetemel
♥ 4,5 dl helmelk
♥ 1 ts salt
♥ 0,5 ts muskat
♥ 500 g vellagret ost, revet (se tips)
♥ 7 egg, skilt

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en mellomstor kjele. Ta kjelene av platen og tilsett hvetemelet. Rør blandingen sammen til en jevning. Spe med melken. Sett kjelen tilbake på platen og varm opp under stadig omrøring til du får en tykk, hvit saus. Rør i salt og revet muskat.

Skru ned varmen på platen. Bland revet ost i den hvite sausen og rør godt. Du vil se at osten begynner å smelte. Rør ofte slik at blandingen ikke setter seg fast i bunnen av kjelen. Ta kjelen av platen.

Skill eggene og ha eggeplommene i kjelen. Rør osteblandingen jevn.

Pisk eggehvitene til stivt skum. Vend skummet forsiktig inn osteblandingen helt til slutt. Rør nok til at blandingen blir jevn og klumpfri, men ikke rør lenger enn nødvendig, slik at luften i blandingen bevares.

Smør en ildfast suffléform med høye kanter som rommer 2,5 liter (ikke bruk mindre form, ellers risikerer du at ostesuffléen renner over under stekingen).

Stek ostesuffléen nederst i ovnen ved 180°C i ca. 50 minutter.

Serveres varm og rett fra ovnen!

Tips

♥ Godt lagret Jarlsbergost og Sveitserost egner seg godt til ostesufflé. Liker du litt ekstra markant ostesmak på ostesuffléen (som meg), kan du bruker 250 g vellagret Jarlsberg og 250 Gruyère.

♥ Ikke åpne ovnsdøren før det er maks 5 minutter igjen av steketiden, ellers risikerer du at suffléen synker sammen i ovnen.

♥ Ostesufflé er utpreget ferskvare og smaker best helt nylaget og rett fra ovnen. Husk at den synker sammen etter hvert som den avkjøles.

♥ En høy og luftig ostesufflé ser festlig ut på bordet og egner seg absolutt til selskap. Ved mange porsjoner vil jeg anbefale å lage retten i porsjonsformer og ikke i store former. Det ser ekstra stilig ut når hver gjest får hver sin høye ostesufflé rett fra ovnen! Husk imidlertid at det alltid er gjestene som skal vente på ostesuffléen og ikke omvendt!! Det ser langt mindre imponerende ut å servere en ostesufflé som har begynt å kjølne og har sunket sammen. Det beste er at gjestene sitter klare til bords når det er et par minutter igjen av steketiden.

♥ Lager du ostesuffle i porsjonsformer , kan steketiden reduseres til 20-25 minutter. Samme steketemperatur som ovenfor. Jeg bruker da ramekinformer som rommer 1,5 - 2 dl. Husk at formene ikke bør fylles mer enn 2/3 fulle for å unngå at de renner over.

♥ Til ostesufflé passer det å servere godt brød og smør, gjerne nybakt hvitløksbrød. I tillegg lager jeg en stor, frisk salat med hjemmelaget sennepsvinaigrette. Og så må det til en god rødvin så klart.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostesuffle