

# Recepten van sterrenkoks

## Citrussofflé



### Ingrediënten:

voor 4 -8 personen  
(volgens de grootte van  
de soufflévormen)

5 eieren,  
130 g suiker,  
boter,  
2 sinaasappels,

2 limoenen,  
1 citroen,  
poedersuiker om te  
bestrooien

### Bereiding

Kook het sap in een kleine pan met ca. 50 g suiker op laag vuur in tot de vloeistof enigszins stroperig is. Giet hem in een schaal en laat afkoelen. Vet de soufflévormen goed met boter in, bestrooi met suiker en zet ze in de koelkast. Verwarm de oven op 180°C voor. Scheid eierdooiers en eiwitten. Klop de eierdooiers met 50 g suiker met de garde in de hoogste stand tot sneeuw tot een luchtige en lichte crème ontstaat. Klop het eiwit langzaam op en voeg langzaam 30 g suiker toe wanneer het mooi luchtig is. Belangrijk: het eiwit mag niet te stijf geklopt worden.

### Keukenhulp

Keukenmixer met citruspers, Blender of staafmixer met garde

# BOSCH