

Gougères met Gorgonzola Dolce en pikante peer. (soes met blauwe kaas en peer)

Benodigheden voor de Gougères:

1,25	dl. melk
50	gram boter
1	snuf zout
75	gram gezeefde bloem
2	eieren
50	gram grofgeraspte Gruyère
20	gram fijngeraspte Parmezaan
1	eidooier losgeklopt, met een scheutje water



Smelt de boter in een ruime steelpan en voeg de melk toe. Breng aan de kook en voeg in één keer de bloem toe en roer met een spatel door. Regelmatig blijven roeren tot de massa gaar wordt en het deeg loslaat van de pan. De pan naast het vuur zetten en direct 1 voor 1 de eieren toevoegen en doorspatelen tot ze volledig zijn opgenomen. Daarna wat zout toevoegen en de grofgeraspte Gruyère erdoor spatelen. Laat de massa afkoelen en doe in een spuitzak met gladde opening. Spuit mooie soezen op op een beboterd bakblik of bakmat en bestrijk voorzichtig met de losgeklopte eidooier. Bestrooi daarna met de geraspte Parmezaanse kaas. Verwarm de oven voor op 175 graden en bak in ongeveer 18 minuten mooi goudbruin.

(In sommige ovens is het aan te raden het bakblik na 10 minuten even 1 slag te draaien zodat uiteindelijk alle zijdes gelijkkleuren.)

Voor de kaasmousse:

250	gram Gorgonzola Dolce
1	dl. room
1	blaadje gelatine
1	mespuntje Cayennepeper

Verwarm de room en los de gelatine erin op. Verkruiemel de kaas met een vork en roer er de warme room met gelatine doorheen. Voeg een mespuntje Cayenne toe. Roer glad met een stevige garde.

Doe in een spuitzak met een niet te grote mond. *(Het is de bedoeling om het spuitmondje naderhand in de Gougère te steken en er de mousse in te spuiten)*

Voor de perencompote:

2 stevige handperen
0,25 chilipeper fijngesneden
50 gram suiker
15 gram geraspte gember
1,5 dl. sinaasappelsap
1 eetlepel wittewijnazijn

Schil de peren en snijd in kleine blokjes. Verwarm het sinaasappelsap met de overige ingrediënten en breng aan de kook. Voeg, zodra het kookt, de peer toe. Kook op halfhoog vuur tot het mooi stroperig begint te worden. Indien de peren vrij rijp zijn kort meekoken en even in een zeef storten. Vang het vocht op en kook dat apart tot licht stroperig. Voeg vervolgens de peer weer toe.

Laat de perencompote afkoelen en doe in een spuitzak met een niet te grote mond.
(Het is ook nu de bedoeling om het spuitmondje straks in de Gougère te steken en er deze compote in te spuiten)

Pak een Gougère en spuit er eerst een beetje perencompote in. Spuit er vervolgens de kaasmousse in.
Zet ze op een schaal en serveer!!

Overigens zijn deze soezen ook zonder deze vulling niet te versmaden! Maar ja!