

# Hartige soezen met tapenade

## Ingrediënten

75 g Koopmans Patentbloem Kristal  
60 g Boter (ongezouten roomboter)  
100 ml Water  
snufje(s) Zout  
3 Ei  
800 g MonChou®  
300 g Tapenade  
20 g Basilicum  
16 Stuk(s) Olijf  
32 blaadje(s) Basilicum

## Keukenspullen

Bakpapier  
Bakplaat  
Mengkom  
Mixer met gardes  
32 Cocktailprikker

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

---



---

### 3. Soezen bakken

Bak de soezen in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin.

Laat vervolgens alle soesjes goed afkoelen op een rooster.

---

