Hartige soezen met tapenade

Ingrediënten

75 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 ml Water
snufje Zout
3 Ei
800 g (gram) MonChou®
300 g (gram) Tapenade
20 g (gram) 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.



2. Soezendeeg maken

Doe de **boter (60 g)**, het **water (100 ml)** en het **zout (snufje)** in een steelpan met een dikke bodem en breng dit aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de **Koopmans Patentbloem Kristal (75 g)** er met een houten spatel goed doorheen.

Zet de pan weer op het vuur en blijf roeren tot het deeg als een bal van de bodem loslaat (na ca. 1 minuut). Haal de pan van het vuur.

Roer één voor één de **eieren (3 stuks)** door het beslag totdat ze goed zijn opgenomen.

Verdeel het soezendeeg met twee lepels in 8 gelijke hoopjes op de bakplaat. Zorg voor voldoende tussenruimte omdat de soezen rijzen tijdens het bakken.

> **Spuitzak**
> In plaats van twee lepels kun je ook een spuitzak gebruiken om mooie gelijkmatige hoopjes te maken.

3. Soezen bakken

Bak de soezen in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin.

Laat vervolgens alle soesjes goed afkoelen op een rooster.



4. Roomkaasvulling maken

Hak de **basilicum (20 g)** fijn.

Meng dan de **MonChou (800 g)** met de **tapenade (300 g)** en de gehakte **basilicum (20 g)**. Vul de tweede spuitzak met de roomkaasvulling.



5. Vullen en decoreren

Halveer de soezen en haal de 'dekseltjes' eraf. Vul de soezen met de roomkaas en leg de dekseltjes erop.

Decoreer de soezen door een **halve olijf** en een **blaadje basilicum** met een prikker in een hartig soesje te prikken.