

## 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.

---



## 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.