



Honingsoufflé

Dessert

Een soufflé die niet in een oven gemaakt hoeft te worden.

Ingrediënten:

- Gebruik 4 eieren,
- 1 dl slagroom,
- 6 eetlepels honing,
- eventueel gehakte noten.

Recept:

- **Splits** de eieren en sla de eiwitten stijf.
- Klop de slagroom op.
- Roer de eierdooiers los met de honing en verwarm au-bain-marie tot het mengsel is ingedikt (vooral niet laten koken).
- Af laten koelen en dan eiwit en room er door scheppen.
- Ijskoud opdienen, eventueel besprenkelen met wat gehakte noten.

Honing van:

- Klimaattuin
- Luc Loyens

Verkrijgbaar bij Dienst Toerisme Riemst.

