Elvea, een feest uit Italië

Ricottasoufflé met tomaten en peperoni



Ingredienten voor 4 Personen

1 potje	ELVEA Pomo e Peperoni
6	eiwit
4 eetlepels	melk
400 g	ricotta
40	geraspte parmezaan
1 koffielepel	oregano
40 g	geraspte provolone
	boter

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.
Klop de eiwitten stevig op.
Meng de pomo e peperoni met de melk en de ricotta.
Roer hieronder de parmezaan, de provolone en oregano.
Spatel als laatste de eiwitten onder het mengsel.
Vul beboterde ramequins voor drie vierde met het mengsel en bak 20 minuten.
Serveer warm.

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme