



⌚ ± 1 uur

 20 personen



Benodigdheden uit onze webshop:

- 70 gram patentbloem;
- 60 gram pijnboompitten;
- Spuitzak;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 100 milliliter water;
- 25 milliliter melk;
- Een halve theelepel zout;
- 1 theelepel fijngesneden verse tijm;
- 55 gram ongezoeten roomboter;
- 3,5 eieren, maat M;
- 50 gram + 20 blaadjes verse basilicum;
- 2 teentjes knoflook;



- Zout en peper;
- 2 eetlepels + 1 theelepel olijfolie;
- 1 bol mozzarella;
- 4 kleine tomaten;
- 1 theelepel balsamico azijn;
- Eventueel: Parmezaanse kaas.

Recept

Het bakken van de soesjes:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Verwarm in een steelpan het water, melk, zout, tijm en boter op een laag vuur
4. Blijf dit goedje verwarmen, totdat de boter volledig is gesmolten.
5. Haal de pan van het vuur af en doe in 1 keer de bloem erbij in.
6. Roer met een garde de bloem door het mengsel heen.
7. Zet de pan weer op een laag vuur.
8. Roer het goedje 1 minuut met een houten spatel door.
9. Haal de pan weer van het vuur af.
10. Mix de 3 eieren 1 voor 1 door het beslag heen.

Tip! Doe het volgende ei pas erbij in, als het vorige ei volledig is opgenomen.

11. Doe het soezenbeslag in de spuitzak en knip het uiteinde van de spuitzak af.

Het spuiten van de hartige soesjes:

12. Spuit de soezen op de met bakpapier beklede bakplaat.
- Tip!** Zorg ervoor dat er genoeg ruimte tussen de soesjes zit.
13. Klop een half ei los.
 14. Dip met een vinger in het half losgeklopte ei en druk met ermee de bovenkant van de soezen glad.
- Tip!** Door dit te doen, krijgen de soesjes een mooie kleur.
15. Bak de soezen in ongeveer 20 minuten goudbruin en gaar.
 16. Zet de ovendeur op een kiertje en laat de soesjes in de warme oven iets afkoelen.

Het maken van de pesto:

1. Snijd 30 gram basilicum en de knoflook fijn.
2. Rooster 50 gram pijnboompitten in een pannetje;
3. Doe de basilicum, pijnboompitten en knoflook in een vijzel.
4. Breng op smaak met peper en zout.





écht alles om te bakken

- Stamp de ingrediënten tot pesto.
- Meng 2 eetlepels olijfolie door de pesto heen.
- Doe er eventueel nog wat Parmezaanse kaas bij in.

Het afwerken van de hartige soesjes:

1. Snijd de tomaten en mozzarella in plakjes.
2. Rooster 10 gram pijnboompitten.
3. Meng 1 theelepel olijfolie met de balsamico azijn.
4. Snijd de soezen horizontaal door.
5. Verdeel over elke bodem een theelepel pesto.
6. Leg daar bovenop een plakje tomaat en een plakje mozzarella.
7. Druppel wat balsamico/olijfolie op de mozzarella.
8. Strooi er wat pijnboompitjes overheen en leg er een blaadje basilicum op.
9. Leg het bovenste deel van de soes erop.

Handige informatie

Je hartige soesjes zijn direct klaar om geserveerd te worden, dat wordt genieten!

Bekijk ook eens onze andere hartige recepten!

Ben jij meer van de hartige lekkernijen dan van de zoete? Of vind je het leuk om hierin af te wisselen? Op onze blog hebben wij genoeg hartige recepten staan waarmee je uit de voeten kunt. Al deze recepten zijn gemakkelijk te volgen en leveren je de lekkerste hartige hapjes op. Je vindt er onder andere een [recept voor hartige muffins](#) en een recept waarmee je gewoon zelf [verrukkelijke pizzabroodjes kunt maken](#). Daarnaast vind je er ook nog recepten die je heel goed tijdens het avondeten kunt serveren. Bekijk [dit recept voor hartige tartelettes](#) of [ons recept voor fatteh](#) maar eens. [Check al onze hartige recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte hartige soesjes aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept hartige soesjes maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de soesjes zijn geworden. Maak een foto van de hartige lekkernijen en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Pijnboompitten 100g (Art.nr.: BNC01356)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 × Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

