**Sufflé på Västerbottenost och valnötter. 6 port**

½ dl finhackade valnötter
3 msk vetemjöl
3 dl mjölk
2 msk smör
4 stora ägg delade
3 dl Västerbottenost, riven
2 tsk maizena majsstärkelse
1 tsk salt
1 krm vitpeppar

Hela valnötter till garnering

Sätt ugnen på 200 gr
Smörj portionsformar och täck botten och kanter med de finhackade nötterna.
Vispa mjöl och mjölk. Låt koka upp under vispning. Sänk värmen och sjud i 3 min. Rör ner smöret. Ställ åt sidan för att svalna.
Vispa ner äggulorna, en i taget. Rör i ost och majsstärkelse. Smaka av med salt och peppar.
Vispa äggvitorna till hårt skum i en ren skål.
Vänd försiktigt ned hälften av äggvitorna i ostsmeten.
Vänd sedan ner resten av äggvitorna och blanda om lätt.

Rör inte för mycket, smeten ska vara luftig.
Fördela smeten i formarna. Jämna till ytan med kniv.
Lägg en hel valnöt ovanpå varje sufflé. Grädda på den nedersta falsen i 12-15 min.
Öppna inte ugnsluckan under gräddningen.
Servera direkt.