



Romige witlofsoep met Roquefort

Ingredienten voor 12 personen

3 kg witlof
180 gram gerookte ham
180 gram Roquefort
12 walnoten
15 dl kalfsbouillon
15 dl slagroom
60 g boter
Zout en peper
150 cl melk
12 gewassen takjes kervel
60 cl hazelnootlikeur

Bereiding

1. Maak de walnoten schoon en week ze ongeveer 30 minuten in de koude melk. Halveer de witlof en snijd de bittere harten eruit. Snijd de witlof in stukjes van ongeveer 2 cm. Was de witlof en laat deze uitlekken.
2. Snijd de ham in grove stukken. Doe de boter met de gesneden witlof in de pan en laat licht aanzweten; hierbij mag de witlof niet kleuren. Roer de ham erbij. Bewaar wat ham voor de garnering. Voeg de kalfsbouillon toe en laat zachtjes koken tot de witlof gaar is. Voeg 9 dl slagroom toe en laat het geheel een paar minuten doorkoken.
3. Pureer de massa in een blender en wrijf de soep door een zeef. De fijne delen van de ham blijven zo in de zeef achter
4. Breng de soep op smaak met peper en zout. Klop de rest van de room (6 dl) op met hazelnootlikeur tot het geheel half stijf is. Snijd de Roquefort in niet al te kleine stukken en hak de walnoten
5. Verwarm de soepkoppen voor. Schuim de soep op met een staafmixer alvorens deze in de koppen te schenken. Leg hierop een flinke schep van de half geslagen room. Leg op de room de grofgehakte walnoot en de flinters Roquefort en een takje verse kervel