



romige witlofsoep met blauwe schimmelkaas

Ingrediënten:

3 ltr: bouillon
12 stronkjes witlof
1½ prei in dunne ringen gesneden (wit van de prei)
3 laurierblaadjes
4 a 5 takjes tijm
zout
versgemalen peper
30 gram boter
3 eetlepels fijngehakte peterselie
250 gram blauwe schimmelkaas
14 velletjes bladerdeeg

Bereidingswijze:

Maak de witlof schoon, verwijder de bittere pit en snijd de witlof in 2 cm brede stukken.
smelt de boter in een soeppan, voeg de witlof toe en laat dit al omscheppende 5 min: zachtjes smoren.
voeg dan de prei, de blaadjes van 3 takjes tijm en laurierblad toe en schep dit nog even mee om.
De bouillon toe voegen en heel even aan de kook brengen
Hierna de blauwe kaas toevoegen en met de deksel op de pan circa 10 minuten zachtjes laten koken
het laurierblad verwijderen en vervolgens de soep pureren.
op smaak brengen met zout en vers gemalen peper.
roer er nu de peterselie door en voeg eventueel wat room toe.
schenk de soep in kommetjes
Neem per kom één velletje bladerdeeg en druk hierin voorzichtig een paar blaadjes tijm
Dek de kommetjes af met het bladerdeeg en zet nog even in de oven totdat het dakje van bladerdeeg begint te bollen, daarna meteen uitserveren.