



Witlof-cappuccino met roquefort en gebrande hazelnoot

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Voorgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 40 minuten

Ingrediënten:

- **650 gram witlof, kern verwijderd en fin kleine stukjes gesneden**
- **½ witte ui, gesnipperd**
- **klein teentje knoflook**
- **50 gram ham, in blokjes van 5x5 mm**
- **50 gram hazelnoten**
- **140 gram roquefort**
- **50 gram gezouten roomboter**
- **200 ml slagroom**
- **300 ml gevogeltefond**
- **1 mespuntje gemalen nootmuskaat**
- **1 snufje zeezout**
- **versgemalen witte peper**
- **olijfolie**

Bereiding:

- Begin met de hazelnoten: meng ze met een dun laagje olie en rooster ze enkele minuten in een oven van 160–170 °C tot ze goudbruin kleuren en hun warme, nootachtige aroma vrijgeven. Laat ze daarna afkoelen.
- Verwarm intussen een scheutje olie in een pan op middelhoog vuur en fruit de ui rustig tot hij glazig en zacht is. Voeg een snufje zeezout toe om de smaken los te maken.
- Pel de knoflook, rasp deze fijn en voeg hem samen met een vleugje nootmuskaat en versgemalen peper toe aan de ui.
- Snijd de ham in kleine blokjes en doe deze in de pan, samen met de boter. Roer tot alles mooi samensmelt en een hartige basis vormt. Voeg vervolgens de witlof toe en laat deze 3 tot 5 minuten rustig zweten, zodat de lichte bitterheid verzacht en de smaak zich verdiept.
- Schenk de gevogeltefond en de helft van de slagroom erbij, leg een deksel op de pan en laat de soep ongeveer 15 minuten heel zachtjes pruttelen.
- Giet de soep daarna voorzichtig in een blender en pureer tot een fluweelzachte massa. Wrijf de soep door een zeef voor een extra glad en elegant resultaat.
- Klop de resterende slagroom tot een lobbige geheel met de dikte van yoghurt.
- Hak de geroosterde hazelnoten grof.
- Schenk de warme soep in een koffiekopje of kom, lepel er een wolkje slagroom op en werk af met snippers roquefort en de knapperige hazelnoten. Zo ontstaat een verfijnde cappuccino van witlof: romig, krachtig en subtiel nootachtig.

Bon appétit!