

# Sjalottenbouillon gegratineerd met Roquefort

## Ingrediënten:

### Bouillon:

400 gr knolselderij  
300 gr wortel  
200gr prei  
1 st laurierblad  
1 st kruidnagel  
1,5 l water  
1 kg sjalot  
zonnebloemolie  
1 tl rozemarijn  
1 tl tijm  
0,25 dl Cognac  
neteldoek

### Kaas-room mengsel:

1½ dl room  
30 gr Roquefort

### Kaasstengel:

25 gr cashewnoten  
25 gr Parmezaanse kaas  
3 st verse tijmtakjes  
3 st bladerdeegvellen  
(Tante Fanny)  
20 gr eidooier (gepasteuriseerd)

### Afwerking:

20 gr bieslook

### Indekken:

### Presentatie:

## Bereidingswijze:

### Bouillon:

Maak een groentebouillon in 1,5 liter water van knolselderij, wortel, prei, laurier en kruidnagel. Laat het geheel 1 uur trekken.

Pel de sjalotten en snipper daarvan 50 gr. voor het garnituur en snijd de rest in ringen.

Bak de sjalotten aan in zonnebloemolie zonder dat ze verkleuren. Voeg tijm en rozemarijn toe en bak kort mee. Blus af met de Cognac. Voeg de bouillon toe en breng het geheel aan de kook. Temper het vuur en laat de bouillon ca. 45-60 minuten zachtjes trekken. De bouillon mag beslist niet koken. Zeef de bouillon door een neteldoek en bewaar tot de afwerking.

### Kaas-room mengsel:

Meng de room met de roquefort en klop dit op tot yoghurt dikte.

### Kaasstengels:

Hak de cashewnoten fijn met een staafmixer.

Rasp de Parmezaanse kaas.

Rits de blaadjes tijm van de takjes.

Bestrijk de bladerdeegvellen met de eidooier en verdeel gelijkmatig de Parmezaanse kaas, noten en tijmblaadjes erover. Snijd elke vel in 4 repen en bak ze knapperig (± 13 min) in de oven 200°C ventilator op laagste stand.

### Afwerking:

- Breng de soep aan de kook.
- Snijd de bieslook in dunne ringen.
- Fruit de sjalotsnippers glazig

Warm soepglaasje met soeplepel.

### Presentatie:

Serveer soep in een warm soepglaasje en garneer met een toefje room-roquefort, sjalotsnippers en bieslookringen. Leg een kaasstengel op het soepglas.

