Aardappel-witlofsoep met walnoot, blauwe kaas en rauwe witlof

Door Jan Boeren

Aardappelpuree 1 kg(geschild) Beemster Valery of andere vastkokende aardappel 350 g volle melk 30 g boter Peper, zout, nootmuskaat Extra melk om consistentie te corrigeren	**Aardappelpuree** (bereiding met Thermomix) 1. Plaats de Vlinder in de Thermomix. Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes van ongeveer 2x2 cm. Spoel ze goed af in koud water, laat uitlekken en doe in de Thermomix. 2. Voeg 350 g volle melk toe. Doe de deksel ZONDER DE MAATBEKER op de Thermomix. Stel in: 20 minuten, 100°C, snelheid 1. Zodra dit klaar is: voeg 35 g boter toe PLAATS DE MAATBEKER en stel in: 30 sec en snelheid 3,5. Controleer smaak en vooral ook de consistentie (moet spuitbaar zijn) en voeg eventueel zout, peper, nootmuskaat en/of extra melk toe. Draai er in zeer korte tijd op stand 4 een luchtige puree van. 3. Doe ongeveer 1/3 van de puree in een spuitzakje en reserveer op kamertemperatuur. **Aardappelpuree** (traditionele bereiding) 4. Kook de aardappelen in water, giet af en laat uitstomen. Maak een luchtige puree met behulp van een pureeknijper of -stamper. Voeg melk en boter toe en zorg voor en goed spuitbare puree.

	5. Doe ongeveer 1/3 van de puree in een spuitzakje en reserveer op kamertemperatuur.
Aardappel-witlofsoep 6 stronkjes witlof Gorgonzola of andere blauwe kaas 1 pot groentebouillon Specerijen naar keuze.	**Aardappel-witlofsoep** (met Thermomix) 6. Pel de witlofstronkjes af in losse bladeren en verwijder de harde kern. Reserveer de kleinste blaadjes en de kernblaadjes op ijswater voor garnering. Doe de overige bladeren in de thermomix, voeg één pot groentebouillon en eenzelfde hoeveelheid water toe. Stel in op 20 minuten, stand 2 en 98°C. Start de machine. Zodra dit programma klaar is: draai op stand 6 of hoger tot een gladde soep. Voeg stukjes blauwe kaas naar smaak toe. Breng verder op smaak met specerijen naar keuze. **Aardappel-witlofsoep** (traditioneel) 7. Doe wilof en resterende aardappelpuree in een blender, voeg groentebouillon toe en draai er een gladde soep van. Voeg stukjes blauwe kaas naar smaak toe. Breng verder op smaak met specerijen naar keuze. Warm de soep op juist voor uitserveren.
Uienkonfijt 3 middelgrote uien Suiker Zout Olie	**Uienkonfijt** 8. Maak de uien schoon en snijd in halve ringen. Doe wat olie in een koekenpan, doe hierop de uien en strooi hier wat suiker en wat zout op. Laat op zacht vuur onder af en toe roeren konfijten tot een lichtbruine jam is ontstaan. Breng op smaak met zwarte peper. Reserveer de konfijt op kamertemperatuur.
Gebrande sjalotjes 7 banaansjalotjes	**Gebrande sjalotjes** 9. Schil de sjalotten niet; snijd ze N/Z doormidden. Leg ze op de snijkant in een droge koekenpan en brand ze aan op hoog vuur. Zodra ze engszins gaar zijn: draai om, zet het vuur uit en brand de snijkant met de brander helemaal zwart. Verwijder nu de schil en de binnenste kleine schelpen. Reserveer een schelp pp.

Garnering De rauwe kernblaadjes van de witlof Blaadjes en bloemetjes van het seizoen (bloemen van paarse dovennetel, bronzen venkel, klaverzuring e.d.) Restant blauwe kaas Gepelde walnoten	10. Snijd de binnenkant van de sjalot klein en voeg bij de uienkonfijt. 11. Zodra de uienkonfijt klaar is: vul elke sjalotenschelp met konfijt en garneer met bloemen en blaadjes van het seizoen

Opmaak en uitserveren

Plaats een ring met diameter van ongeveer 20 cm op het bord. Spuit aan de binnenzijde iets meer dan een halve cirkel een streep aardappelpuree. Haal de ring weg en spuit op ongeveer 2/3 van links een flinke dop puree op/in de al aanwezige ring van puree.
Zet een gedresseerde sjalottenschelp op de dop puree. Garneer de streep puree met blauwe kaas, walnoot, kernblaadjes witlof en blaadjes van het seizoen. Serveer de borden zo uit. Warm de soep op en doe in een kan. Serveer de soep aan tafel in de halve cirkel van puree.