

Soep van Hervekaas, ravioli en hazelnoten



Ingredienten

Voor 4 personen:

Soep :

- 1 hervekaasje
- 2 aardappelen, geschild en in stukken
- 1 ui, gesnipperd
- 1 liter gevogeltebouillon

Ravioli:

- 200 gram bloem
- 2 eierdooiers
- 1 ei
- 1 scheutje olijfolie
- 250 gram Ardeense ham
- 250 ml room

Verder:

- 1 hazelnoten
- 1 scheut hazelnotenolie
- 1 verse kruiden

Bereiding

Laat de ui, aardappelen en het vet van de ham zweten in wat boter.
Voeg de bouillon en de kaas toe en laat +/- 30 minuten koken.
Mix en kruid.

Kneed de bloem met de dooiers, het ei en een scheutje olijfolie. Laat 1 uur uiten in de koelkast.

Mix ham en room met zout en peper, voor de vulling.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven plaat.

Vouw de deeglap dubbel, snij hem door op de vouwrand zodat U twee gelijke stukken krijgt.

Leg op één helft een hoopje vulling, leg de andere helft eroverheen en snij dan vierkanten uit waarvan U de randen dichtdrukt met vingers of een vork.

Rooster de hazelnoten kort in de pan.

Kook de ravioli 2 minuten in kokend water en verdeel met de noten, druppels notenolie en kruiden over de soep.