



Hapjes

Soezenkrans met roquefort en walnoten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

30 gram walnoten (grof gehakt)
100 gram Roquefort
50 milliliters slagroom
1 eetlepel honing
1 handvol rucola

Voor het deeg

80 milliliters water
80 milliliters melk
80 gram bloem
80 gram boter
snuifje zout
2 eieren

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 210°C. [Maak het soezendeeg zoals hier beschreven](#). Teken op een vel bakpapier een cirkel van ongeveer 12 cm doorsnede. Schep het soezenbeslag in een spuitzak en spuit gelijke soezen op het lijntje tegen elkaar, zodat er een krans ontstaat. Zet 35 minuten in de oven en laat de krans daarna afkoelen.

Mix de roquefort met de slagroom en de honing glad. Schep de crème in een spuitzak met gekartelde mond. Snij de soezenkrans open en verdeel er de rucola over. Spuit er toefjes Roquefortcrème op en werk af met de walnoten. Sluit de krans en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Oven
Spuitzak

