Roquefortsaus; perfect voor bij een stukje vlees

Roquefortsaus, met deze saus heeft m’n man mijn hart veroverd…. Tja… de 1e keer dat ik bij hem thuis kwam had hij eten gemaakt. Varkenshaas met roquefortsaus.

We hadden dit al lang niet meer gegeten (‘t is dan ook niet een echt verantwoorde saus) maar laatst vroeg hij er weer om dus gelijk een goede gelegenheid om dit ook op de kaart van Claudia’s Keuken te zetten.

Bereidingstijd ongeveer 10 minuten

Ingrediënten

- 150 gram roquefort (of als je dit niet kan vinden is danishblue ook een prima keuze)
- 100 ml kookroom (light)

Bereiding roquefortsaus

1. Snij de roquefort in blokjes en doe deze samen met de kookroom in een pannetje.
2. Zet het vuur op de laagste stand en laat de saus smelten.
3. Roer regelmatig.
4. Als deze klaar, zet het vuur dan uit zodat de saus niet verbrand.

Kies bij deze, eigenlijk heel simpele maar o zo lekkere saus, een fijn stukje vlees zoals varkenshaas, schnitzel of een stukje gegrilde kip.

Vergeet niet je groenten, zeker in de zomermaanden zijn de groene asperges een aanrader of bijvoorbeeld deze geroosterde worteltjes uit de oven.

Eet smakelijk en geniet!