

# Artischocken mit Roquefort-Vinaigrette

Für 4 Personen

## Zutaten

- 4 Artischocken
- Zitrone
- 150 g Roquefort
- 100 cl Rahm
- 1 Bündel gehackter Schnittlauch
- Pfeffer & Salz

## Zubereitung

Kochen Sie die Artischocken mit der Zitrone 20-30 Minuten, bis sie gar sind. Die Artischocken sind gar, wenn man die untersten Blätter leicht abziehen kann. Kratzen Sie das „Heu“ mit einem Löffel heraus. Erwärmen Sie die Zutaten der Vinaigrette langsam, bis der Roquefort schmilzt, und geben Sie kurz vor dem Servieren den Schnittlauch hinzu.

Wir wünschen Ihnen eine „schicke“ Mahlzeit.

*l'équipe Sjiek*

**Café Sjiek**

Fondé en 1982

[www.cafesjiek.nl](http://www.cafesjiek.nl) / [info@cafesjiek.nl](mailto:info@cafesjiek.nl) / [@cafesjiek](https://www.instagram.com/cafesjiek)