

Artisjok met Roquefortvinaigrette

Voor 4 personen

Ingrediënten

4 artisjokken
citroen
150 gram roquefort
100 centiliter room
bosje gehakte bieslook
peper & zout

Bereidingswijze

Kook de artisjokken met de citroen in 20 à 30 minuten gaar.

De artisjokken zijn gaar als u de onderste blaadjes, zij het met een klein beetje weerstand, kunt lostrekken.

Verwijder het 'hooi' met een lepel. Verwarm de ingrediënten van de vinaigrette langzaam zodat de Roquefort smelt en voeg vlak voor het serveren het bieslook toe.

Wij wensen u een sjeke maaltijd toe.

l'équipe Sjiek

Café Sjiek

Fondé en 1982

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