



Overige

Gorgonzolasaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

handvol basilicum
75 gram gorgonzola
125 milliliters room
125 milliliters melk
20 gram bloem
20 gram boter
peper

Bereidingswijze

Snipper de basilicum fijn. Smelt de boter en roer er de bloem door. Laat 2 minuten bakken tot er een koekjesgeur vrijkomt. Giet er de melk bij en roer tot een gladde saus.

Giet de room al roerend bij de saus. Brokkel er de gorgonzola bij en blijf roeren tot de kaas gesmolten is. Werk af met de basilicum en kruid met peper.

