



Thermomix Roquefortsaus

Ingrediënten

- 1 sjalot (ong 35 gr)
- 40 g boter, in stukjes gesneden
- 100 g Roquefort, in stukjes gesneden
- 100 g slagroom
- 1 koffielepel Xantana of 1 eetlepel maizena



Instructies

- Doe de sjalot in de mengbeker en hak **5 sec / snelheid 5** . Schraap naar beneden
- Voeg de boter toe stel **3 minuten / 100 ° C / snelheid 1**
- Voeg de roquefort en room toe **5 min / 90 ° C / snelheid 2** .
- Controleer de saus en voeg voor een dikkere saus 1 eetl. Maizenan of 1 kl xantana meng alles door **10 sec/ snelheid 4**
- daarna **2 min/90 graden / snelheid 2**
- Serveer warm bij pasta of rood vlees.