



OSSENHAAS PUNTJES MET ROQUEFORTSAUS

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten

600 gram puntjes ossenhaas
Olijfolie
75 gr. Roquefort
20 gr bloem
20 gr boter
2 dl. Room
Zout en peper

Vorbereiding

Smelt de boter in een steelpan (niet laten kleuren)
Voeg de bloem toe en roer dit op matig vuur gaar
Voeg de room toe en kruimel **de helft** van de roquefort in de room.
Blijf roeren in de room tot alle roquefort gesmolten is.

Dep de ossenhaas eventueel droog.

Verhit wat olijfolie en roerbak de ossenhaas in kleine porties van ongeveer 300 gram.

Neem het vlees uit de pan en leg dit op een vel ovenpapier op een bakplaat.

Maak op smaak met zout en peper (voorzichtig met zout want de saus is ook hoog op smaak)

Afwerking

Verwarm de saus en brokkel de rest van de kaas er in (niet meer roeren)

Als de overige componenten ook gereed zijn, de ossenhaas puntjes nog even in een hete oven (200graden celsius) plaatsen en daarna direkt serveren met de saus en garnituren.

Gebruik hiervoor goed voorverwarmde borden.

Serveer met bijvoorbeeld krieltjes uit de oven en een groentegarnituur uit het seizoen

