



KOKEN MET EEN BUDGET

Spruiten in gorgonzolasaus

BIJGERECHT

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 ½ zak spruitjes
- 🛒 ½ el olijfolie
- 🛒 1½ sjalot
- 🛒 ½ tl bloem
- 🛒 75 ml melk
- 🛒 75 g gorgonzola

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de spruitjes schoon: verwijder het stronkje en eventueel de buitenste blaadjes.
2. Kook de spruitjes in ruim water met wat zout in 10-15 minuten beetgaar.
3. Verhit de olijfolie in een pan met een dikke bodem en fruit de sjalotten op laag vuur in 5 minuten glazig.
4. Strooi er de bloem en (versgemalen) peper naar smaak over.
5. Schenk de melk bij de sjalotten.
6. Breng de melk aan de kook en laat het geheel 2-3 minuten zachtjes koken.
7. Verbrokkel de kaas en roer hem door de warme melk.
8. Laat de kaas al roerend smelten, zodat een mooie, dikke gebonden saus ontstaat.
9. Laat de saus nog even inkoken als die nog te vloeibaar is.
10. Doop ter controle een lepel in de saus.
11. De saus heeft de juiste dikte als hij op de achterkant van de lepel blijft hangen.
12. Giet de spruitjes af, doe ze over in een schaal en schenk de saus erover.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)