

Roquefortsauce mit Honig



Zubereitungszeit

10 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	240 kcal
Eiweiss:	5 g
Fett:	23 g
Kohlenhydrate:	4 g

Zutaten für 4 Portionen

1 TL	scharfer Senf
4 EL	Weissweinessig
1 EL	flüssiger Honig
6 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Rahm
80 g	Roquefort
	Salz
	Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Senf, Essig und Honig mit einem Schwingbesen gut mischen. Öl und Rahm dazumischen. Roquefort in kleine Würfel brechen und begeben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.