

Ingrediënten voor 4 personen

4 artisjokken, 2 L water, sap van 1 citroen, 4 soeplepels bloem, peper en zout Voor de vinaigrette : 2 soeplepels scherpe mosterd, 2 sjalotten, 4 soeplepels witte-wijnazijn, 2 soeplepels water, 16 soeplepels zachte olijfolie, 1 soeplepel gehakte peterselie

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Frans
Smaak: Neutraal
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Artisjok met vinaigrette van sjalotten

Gewild voorgerecht!

Hulpmiddelen

Ruime pan, kommen.

Bereidingswijze

- Meng de bloem met een klein beetje water en het citroensap. Doe dit mengsel en de rest van het water in een ruime pan en voeg er de 4 artisjokken bij. Kruid met peper en zout. - Laat 1 uur koken op een zacht vuurtje. - Bereid de vinaigrette en voeg er op het laatst de fijngehakte sjalotten en peterselie aan toe. - Laat de artisjokken uitlekken en serveer ze met de vinaigrette. Dip de blaadjes en het hart in de vinaigrette.