

Ingrediënten voor 4 personen

200 gram milde gorgonzola, 1 beker slagroom, 100 gr. mager doorregen gerookt spek in blokjes gesneden, vers gemalen zwarte peper, 1 eetl. boter of margarine.

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Saus/dressing
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gorgonzolasaus

Lekkere pastasaus, ook heerlijk over broccoli, bloemkool, spruitjes en sperziebonen.

Vorbereiding

Gorgonzola in stukken snijden

Bereidingswijze

Rooster de spekblokjes kort en op hoog vuur in de boter. Pan van het vuur nemen en de beker slagroom erin gieten. Daarna de gorgonzola toevoegen en deze op laag vuur en onder roeren langzaam laten smelten. Laat de saus niet meer koken! Pas na het opdienen vers gemalen zwarte peper erover strooien.

Serveertips

Serveren met spaghetti of tagliatelli, maar ook heerlijk over verschillende groentes.

