

Entrecôte gegrild met Roquefortsaus

Ingrediënten

- 4 entrecôtes
- 2 eetl. olijfolie
- 250 ml. room
- 200 gram Roquefort
- 50 ml. Wijn De Martino Carménère
- 2 eetl. dragon gehakt(optioneel)

Bereiden

Besmeer de entrecotes licht met de olijfolie en grill ze op de grill(of in de grillpan) tot de gewenste gaarheid, laat ze in aluminiumfolie nog 5 minuten rusten.

Kook in een pannetje de room, roquefort en de wijn in tot de helft en breng eventueel op smaak met wat peper. Voeg als laatste aan de saus de verse dragon toe. Serveer hierbij een krachtig glas Carménère van De Martino.

Wijnadvies: Carménère Legado Reserva De Martino, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort