Friseline met Roquefort

Voor de room

1- Klop de slagroom op met behulp van een mixer.
2- Prak de roquefort fijn met een vork en voeg aan de room toe. (Let op: voeg alleen zout toe indien nodig, roquefort is van nature al vrij zout).
3- Voeg peper toe.
4- Zet koel weg

Voor de dressing

Warm de honing zachtjes op in een steelpan. Haal de pan van het vuur giet langzaam de azijn en de olie in de pan.

4 pers.

- 3 stronken Friseline
- 60 cl vloeibare room met 30% vet.
- 120 g Roquefort
- 2 eetlepels Honing
- 2 cl Honingazijn
- 10 cl arachide of walnotenolie
- Notenbrood
- Peper en Zout