

RECEPT SHOWCOOKING OPENDEURDAG

ARTISJOKKEN MET VINAIGRETTE

Ingrediënten

1 artisjok p.p., 1 citroen

voor het sausje:

enkele lepels mayonaise, 1 sjalotje (fijngesnipperd), 1 teentje look (uitgeperst), mosterd, peterselie (fijngesnipperd)

Bereiding

- breng ruim water met een snufje zout, citroensap en de pel van de citroen aan de kook,
- breek de steel van de artisjok af, verwijder de onderste harde blaadjes,
- kook de artisjok gaar, duurt ongeveer 40 min.
- als je met een vork in de steelaanzet kan prikken is hij gaar,
- laat omgekeerd uitlekken,

- meng ondertussen alle ingrediënten voor het sausje,
- voeg een beetje kookvocht toe om het vloeibaarder te maken.
- de blaadjes van de artisjok worden één voor één afgetrokken, in het sausje gesopt en tussen de tanden afgeritst,

- als alle blaadjes verwijderd zijn kom je bij de 'artisjokbodem', eerst verwijder je het hooi,
- de bodem zelf wordt in stukjes gesneden en met de rest van saus gemengd.

Er zijn ook recepten waarbij de artisjokbodem gevuld wordt; bv met champignons, spek, peterselie met witte wijn gestoofd (artichauts barigoule)