



Poutine met frieten, kaas en jus

Het Québécoise comfortgerecht bij uitstek: krokante frieten met smeltende kaasbrokjes en een rijke, warme bruine jus eroverheen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

1 kg bloemige aardappelen
frituurolie
200 g kaasbrokjes (of jonge gouda in blokjes)
50 g boter
3 el bloem
500 ml runderbouillon
1 el worcestersaus
1 tl ketchup
zwarte peper

zout

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snij ze in frieten van ongeveer 1 cm dik. Spoel ze en dep ze goed droog.
 2. Voorbak de frieten in olie van 150 graden gedurende 5 minuten. Laat uitlekken en afkoelen.
 3. Maak intussen de jus: smelt de boter, roer de bloem erdoor en bak 2 minuten. Giet er al roerend de bouillon bij en voeg de worcestersaus en ketchup toe. Laat 8 tot 10 minuten zachtjes inkoken tot een gladde saus. Kruid met peper en zout.
 4. Bak de frieten af op 175 graden, 3 tot 4 minuten, tot ze goudbruin en knapperig zijn. Laat kort uitlekken en bestrooi met zout.
 5. Schep de frieten in kommen, verdeel de kaasbrokjes eroverheen en overgiet met de dampend hete jus zodat de kaas begint te smelten. Meteen serveren.
-

Ontdek meer recepten op kookpot.be