



Canadese Poutine



Ingrediënten

- 3 grote geschrobde aardappelen die geschikt zijn om te bakken
- 3 eetlepels olijfolie
- 1.5 theelepel zout in totaal
- 1 theelepel peper in totaal
- 6 eetlepels ongezouten Boter
- 30 gr Meel
- 600 ml runderbouillon
- 2 eetlepels worcestershire-saus
- 3 eetlepels maïzetmeel
- 2 eetlepels water
- 335 gram Henri Willig Organic Jersey in kleine stukjes gesneden

Bereidingswijze

Voorbereiding:

Snijd de aardappelen in (frites)frietjes. Ofwel frituurt u uw aardappelen, ofwel gebruikt u een oven. Frituren: verwarm de pan tot 185°C en bak de frieten in porties gedurende 5 minuten tot ze goudkleurig zijn, bestrooi ze met zout en peper. Bij gebruik van een oven: verwarm de oven voor tot 230°C/450°F. Leg 2 bakvellen in lijn met perkamentpapier. Besprenkel de frieten met olijfolie en bestrooi ze met zout en peper. Meng alle frieten. Schik ze gelijkmatig op elk bakpapier zodat ze elkaar niet raken. Bak ze in 25 minuten, halverwege omgedraaid, tot ze goudbruin zijn.

Voeg voor de jus de boter en de bloem toe aan een middelgrote pan op een matig vuur. Klop tot het mengsel goudbruin is. Voeg de runderbouillon, Worcestershire-saus en het resterende zout en peper toe. Breng het geheel aan de kook en klop het continu door. Maak een maïzena mengsel in een kleine kom door het water met de maïzena te mengen. Voeg dat toe aan de jus en roer tot het dikker wordt. Haal van het vuur en dek af om de jus warm te houden.

Breng de gebakken frieten over in een grote kom of serveerschaal, voeg de kleine blokjes Organic Jersey kaas toe en giet de hete jus over de bovenkant. Gooi om te bedekken, serveer onmiddellijk.