



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 kaaswringel of jonge gouda in blokjes
- 50 g boter
- 3 el bloem
- 500 ml runderbouillon
- 1 el worcestersaus
- 1 tl ketchup
- zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snij ze in frieten van ongeveer 1 cm dik. Spoel ze grondig onder koud water en dep ze goed droog met keukenpapier.
- 2.** Voorbak de frieten in olie van 150 °C gedurende 5 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier en laat volledig afkoelen.
- 3.** Maak intussen de jus: smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur. Roer de bloem erdoor en bak dit mengsel 2 minuten al roerend, zodat de bloemsmak verdwijnt. Giet er al roerend de runderbouillon bij en voeg de worcestersaus en ketchup toe. Laat de jus 8 tot 10 minuten zachtjes inkoken tot een gladde, gebonden saus. Kruid bij met peper en zout. Houd warm op een zeer laag vuur.
- 4.** Bak de afgekoelde frieten af in olie van 175 °C gedurende 3 tot 4 minuten, tot ze goudbruin en knapperig zijn. Laat kort uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.
- 5.** Schep de frieten in diepe kommen of borden. Verdeel de kaasbrokjes gelijkmatig eroverheen en overgiet royaal met de dampend hete jus, zodat de kaas begint te smelten. Meteen serveren.

Tip

Gebruik bij voorkeur echte kaaswringel voor een authentieke poutine. Die is te vinden in gespecialiseerde kaashandels of sommige biomarkten. Jonge gouda in blokjes werkt ook goed, maar smelt iets minder mooi.

Lekker met

Een frisse groene salade of coleslaw als tegenwicht voor het rijke gerecht.

Dranktip

Een licht Canadees blond bier of een frisse cidre past uitstekend bij de romige jus en krokante frieten.