Snacks / Canada

Poutine



Chips met kaaskwark onder hete jus. De straatklassieker uit Québécois.

Tijd 70 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,2 kg Aardappelen – bloemige variant
- ☐ 40 g Boter
- ☐ 400 ml Rundvleesbouillon
- ☐ 1 el Worcestershiresaus
- ☐ 1,5 l olie om te frituren
- ☐ 300 g Cheddar-kaaswrongel
- ☐ 40 g bloem
- ☐ 200 ml kippenbouillon
- ☐ 1 theelepel ciderazijn
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Snijd de aardappelen in repen van één centimeter en week ze twintig minuten in koud water om het zetmeel aan de oppervlakte te verliezen.

02 Droog de knuppels grondig. Natte aardappel spuugt in de friteuse en korst nooit.

03 Smelt de boter, roer de bloem erdoor en kook de roux in vier minuten nootachtig bruin.

04 Voeg beide bouillons, de Worcestershiresaus en de azijn toe en laat de jus een kwartiertje koken tot hij dik is.

05 Bak de aardappelen gedurende zes minuten op 150 °C tot ze zacht zijn en laat ze uitlekken op een rooster.

06 Breng de olie op 190 °C en bak ze een tweede keer gedurende drie minuten, tot ze knapperig zijn. Zout ze.

07 Doe de chips in een kom, strooi de wrongel erover en giet de kokende jus erover. Serveer in één keer.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Camelia.boban / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / poutine