Sauzen / Verenigd Koninkrijk

Welshe Rarebit

Geen kaas op toast, maar een kaassaus – zijdezacht, met bier doorspekt en scherp van mosterd – die over brood wordt gegoten en wordt gegrild tot hij borrelt en blaren vormt in een amberkleurig, kraterachtig oppervlak dat bij elke hap instort in rijkdom.

Tijd 20 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Rijpe Cheddar, grof geraspt
- ☐ 8 delen Ongezouten boter
- ☐ 3 delen Worcestershiresaus
- ☐ 25 delen Donker bier of stout
- ☐ 2 delen Engels mosterdpoeder
- ☐ 40 delen Dikgesneden brood (zuurdesem of bloeier)

Zo maak je het.

01 Rooster het brood aan één kant onder de grill (grill) tot het goudbruin en stevig is. Deze enkelzijdige toast zorgt ervoor dat de onderkant enigszins zacht en absorberend blijft; hij neemt de kaassaus op in plaats van deze af te stoten. Rooster niet beide kanten, anders glijdt de rarebit eraf.

02 Smelt de boter in een kleine pan op laag vuur. Voeg het bier toe en breng zachtjes aan de kook. Kook niet agressief, anders zal de bitterheid van het bier overheersen. Voeg het mosterdpoeder en de Worcestershire-saus toe en roer om te combineren. De bodem moet warm en uniform zijn voordat de kaas erin gaat.

03 Voeg de geraspte kaas in drie of vier keer toe aan de warme bierbasis en roer na elke toevoeging voortdurend met een houten lepel of spatel. Houd de hitte zeer laag – de kaas moet smelten door restwarmte, niet door directe hitte. Door oververhitting zullen de eiwitten vastlopen en het vet gaan scheiden. Roer in een beweging in de vorm van een 8 tot het volledig glad en glanzend is.

04 Schep de rarebitsaus royaal over de geroosterde kant van het brood in een dikke, gelijkmatige laag – minimaal 1 cm diep. Plaats het geheel 3-4 minuten onder een zeer hete grill (grill) tot het oppervlak borrelt, blaren vertoont en diep goudbruin is. Let goed op: het verschil tussen perfect en verbrand is 30 seconden. Serveer onmiddellijk op voorverwarmde borden.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / welsh-rarebit