Poutine

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 kilogram frietaardappel
1 ui
50 gram boter
30 gram bloem
600 ml runderbouillon
2 eetlepels worcestershiresaus
2 bollen mozzarella
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Schil de aardappelen en snij in frieten van 1 cm dik. Leg ze in koud water en laat minstens 30 minuten weken.**

2. **Snij de ui in ringen en bak ze in de boter lichtjes bruin. Strooi de bloem over de uien en roerbak gedurende 3 minuten, tot ze goudgeel zijn. Voeg al roerend langzaam de bouillon toe. Breng de saus aan de kook en laat 3 minuten sudderen. Zeef de saus, breng op smaak met de worcestershiresaus, peper en zout en hou warm op een zacht vuur.**

3. **Laat de frieten goed uitlekken en droog ze met een schone keukenhanddoek. Verhit de friteuse tot 150 °C. Frituur de frieten gedurende 6 à 8 minuten in verschillende porties tot ze lichtbruin kleuren. Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Verhit de olie nu tot 180 °C. Frituur de frieten goudbruin en knapperig.**

4. **Dep de mozzarella goed droog met keukenpapier en snij in blokjes.**

5. **Schep de frieten op de borden, bestrooi met wat zout en verdeel er de mozzarella en de helft van de saus over. Serveer meteen met de rest van de saus.**