



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 ongezoeten 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 poutine

Klaar voor een culinaire reis naar Canada met ons poutine recept? Deze klassieker, bekend om zijn heerlijke combinatie van krokante frietjes, smeuïge kaas en rijke jus, is een waar genot. Ons recept tilt poutine naar een hoger niveau met de toevoeging van Henri Willig's Organic Jersey kaas. Of je nu kiest voor de traditionele methode van frituren of de frietjes in de oven bakt, dit gerecht zal zeker indruk maken. Laat je verrassen door de authentieke smaken van dit Canadese comfort food!

Bereidingswijze

- 1: Snijd de aardappelen in (frites)frietjes.
- 2: 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.
- 3: Voeg voor de jus de boter en de bloem toe aan een middelgrote pan op een matig vuur. Klop tot het mengsel goudbruin is.
- 4: Voeg de runderbouillon, Worcestershire-saus en het resterende zout en peper toe. Breng het geheel aan de kook en klop het continu door.
- 5: 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.
- 6: 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.
- 7: Gooi om te bedekken, serveer onmiddellijk.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Klaar om zelf Canadese poutine te maken?

Ga aan de slag met dit heerlijke poutine recept en ervaar de unieke smaken van Canada in je eigen keuken. Voor de beste ingrediënten, waaronder onze Organic Jersey kaas, bezoek onze webshop. Veel kookplezier!