



Hoofdgerechten

Bijgerechten

Loaded fries met kaas-biersaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

20 gram parmezaanse kaas (geraspt)
60 gram Gruyère-kaas (geraspt)
50 gram kaas (jonge of mozzarella, geraspt)
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
4 eetlepels barbecuesaus
750 gram verse frieten
1 rode ui (gesnipperd)
1 eetlepel mosterd
2 eetlepels bloem
200 milliliters melk
125 milliliters pils
arachideolie
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Verdeel de frietjes over een met bakpapier beklede bakplaat. Hussel met een scheutje arachideolie en kruid met peper en zout. Zet 14 minuten in de oven. Schep ze halverwege om.

Smelt ondertussen een klont boter. Voeg de bloem toe en roerbak 2 minuten. Giet er het bier en de melk bij, voeg de mosterd toe en blijf roeren tot de saus begint in te dikken. Laat 3 minuten sudderen. Roer er de kaas onder en laat rustig smelten.

Schep de frietjes in een grote schaal. Druppel er de barbecuesaus over en giet er wat van de bier-kaassaus over. Bestrooi met de rode ui en peterselie. Geef er de resterende saus bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

