



Hapjes

Irish nachos

Voor 8 personen.

Ingrediënten

1 pak chips (zout of nacho's)
100 gram spekblokjes
bieslook (vers)
1 lente-uitje

Voor de kaassaus

cheddar (gerapst, naar smaak)
50 milliliters guinness bier
1 lookteentje (geperst)
200 milliliters melk
15 gram bloem
15 gram boter
peper
zout
cayennepeper

Bereidingswijze

Bak de spekblokjes aan in een pan.

Voor de roux, smelt ondertussen de boter in een steelpannetje en voeg, zodra de boter gesmolten is, rustig en al roerend de bloem toe. Wanneer het bloem- en botermengsel een beetje naar koekjes ruikt, voeg al roerend een beetje koude melk toe en zorg dat de bloem volledig is opgelost. Voeg er vervolgens beetje bij beetje de rest van de melk bij, terwijl je blijft roeren.

Tot slot, voeg ook de Guinness, een teentje look en de cheddar toe aan het geheel en roer tot de kaas volledig is opgelost. Zodra je een smeugig gele kaassaus bekomt, kruid met peper, zout en Cayennepeper en neem van het vuur.

Vul een kommetje met chips en giet er wat van het kaasmengsel over. Leg nog een bodempje chips en werk af met extra kaassaus, gebakken spekblokjes en fijngesneden lente-ui en bieslook.

[Bekijk ook zeker ons receptfilmpje, door hier te klikken.](#)

