



'LOADED FRIES' MET PADDENSTOELENJUS EN OUDE KAAS

INGREDIËNTEN

Voor de jus:

600 g kastanjechampignons
100 g roomboter
3 eetlepel bloem
700 milliliter witte wijn
600 milliliter paddenstoel- of groentebouillon
6 witte uien

Voor de fries

1 kilo ovenfriet of verse friet
Zout
200 g De Rotterdamse Oude 36 weken
Bosje platte peterselie en/of lente-ui

MISE-EN-PLACE

Stap 1: maak ondertussen jus: Pel en snipper de uien fijn. Hak de champignons. Fruit de uien met de paddenstoelen zachtjes in de boter en bak circa 35 minuten op laag vuur, tot ze plakkerig en donkerbruin zijn. Voeg de bloem toe, roer goed door en bak 2 minuten mee. Voeg de wijn toe en laat tot de helft inkoken, voeg dan de bouillon toe. Breng aan de kook en kruid met zout en peper.

BEREIDING

Stap 1: Bak de frietjes krokant in de oven of frituur.

Stap 2: Verdeel de jus over de frietjes, rasp De Rotterdamse Oude over de friet. Zet nog voor 2 minuten in de oven.

Stap 3: Maak af met wat verse peterselie en lente-ui.