

## FRIETJES MET KAASSAUS



### INGREDIENTEN

- Diamant om in te frituren
- Aardappelen
- 40 gram bloem
- 40 gram boter
- 400 ml melk
- 10 tot 15 plakjes belegen kaas

### BEREIDEN

- › Spoel de aardappels schoon. Snijd de aardappels in grote grove stukken in de lengte. Hierna kun je ervoor kiezen om dunne of dikke frietjes te snijden. Spoel de frietjes nogmaals af en laat ze drogen op wat keukenpapier.
- › Vul de frituurpan met Diamant en verwarm tot 140 °C. Zodra de friet wat droger is geworden (voor)frituur je ze ongeveer 4 á 5 minuten. Leg de frietjes op keukenpapier, zodat de rest van de Diamant geabsorbeerd wordt en laat ze afkoelen (±30 min). Verwarm vervolgens de frituurpan tot 175 °C en bak de friet af voor 3 á 4 minuten, tot dat ze lekker goudbruin zijn. Bestrooi ze vervolgens met zout.
- › Smelt vervolgens de boter in een klein pannetje op laag vuur. Voeg ongeveer 40 gram bloem toe. Laat de massa even koken tot een geheel. Voeg dan 400 ml melk toe en tot slot de plakjes kaas. Lekker met wat kruiden zoals nootmuskaat.