

SOUS VIR “LOADED FRIES”



SOUS VIR “LOADED FRIES”

100 g botter

5 eetlepels koekmeel

1 liter warm hoender aftreksel (ek het knorr se chicken stock pots gebruik)

2 koppies cheddar kaas

Smelt botter en voeg meel by. Roer tot dit goed gemeng is. Voeg hoender aftreksel bietjie op 'n slag by terwyl jy healtyd roer. So voorkom jy klonte. Voeg kaas by, geur met growwe swart peper. Roer goed deur en laat op lae hitte prut vir sowat 15-20 minute. Gooi oor gaar aartappel skyfies.

Resep en foto: Charleen Nieuwenhuizen