



KOKEN MET EEN BUDGET

Toast met gekruide kaassaus *Welsh rarebit with onions and cheddar*

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 25 g boter
- 🛒 ½ middelgrote ui (in dunne ringen)
- 🛒 ½ tl gedroogde Provençaalse kruiden
- 🛒 25 g bloem
- 🛒 100 ml melk (heet)
- 🛒 50 ml donker bier
- 🛒 75 g cheddarkaas
- 🛒 1 mespuntje scherpe mosterd
- 🛒 klein scheutje worcestersaus
- 🛒 2 sneeën stevig witbrood

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit ½ eetlepel van de boter en fruit de uienringen met de Provençaalse kruiden in circa 5 minuten lichtbruin en zacht.
2. Verhit de overige boter in een pan met dikke bodem en roer de bloem er een paar minuten doorheen.
3. Giet de melk erbij en breng al roerend aan de kook tot een gladde saus.
4. Giet het bier erbij en roer de kaas erdoorheen tot deze is gesmolten.
5. Breng de kaassaus op smaak met mosterd en worcestershiresaus.
6. Verwarm de ovengrill voor.
7. Rooster het brood en leg de sneetjes naast elkaar op de bakplaat.
8. Verdeel de uienringen erover en schep de kaassaus erop.
9. Gratineer in de oven, maar zet de boterhammen niet te dicht onder de grill.
10. Serveer direct.



LET OP: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

Bron: boodschappen.nl