



PROEVEN

Koken met
Wullie

MITRA MAGAZINE

Scotch Eggs & Steak Pie

tekst & beeld gerechten: Wullie McMorland
beeld Wullie: Nikki | Fotostudio Wick Natziyl

Hopelijk wordt het een mooie zachte lente. Hoe dan ook, om helemaal in de voorjaarsstemming te komen heb ik twee Schotse klassiekers bedacht. Scotch Eggs en Steak Pie. Beide gerechten kunnen van tevoren gemaakt worden, warm of koud gegeten worden, en kunnen dienen als een lichte lunch, een hartige hapje bij een picknick of - in grotere porties - als een meer dan vullend diner.



Scotch Eggs

voor 6 personen

Als van ouds wordt Scotch Eggs gemaakt van zuivere varkensgehakt. Dit is de Hielerland versie op basis van rund en kip, of kalkoen.

Bereiding

Alle ingrediënten voor de vulling goed mengen. Verdeel het mengsel in 6 ballen. Wentel de hardgekookte eieren even door de bloem heen. Met gebruik van twee stukjes plastic keukenfolie en een deegroller de ballen tot 10 cm doorsnee rondjes rollen. Leg hierop een gebloemde ei en met rol het op tot een mooie luchtdichte bal. Meng het paneermeel, de havermout en de tijm. Haal de bal

len eerst door de bloem, dan door de geklutste eieren en tenslotte door het gemengde paneermeel, herhaal dit nog een keer. Laat de ballen minstens 2 uur rusten in de koelkast. Zet een frituurpan op 185 °C en bak de ballen 3-4 minuten tot ze mooi bruin zijn. Serveer het met een frisse komkommer- en tomatensalade. Een Mooie Glenlivet 15 Years Old is perfect naast het gerecht.

Ingrediënten vulling

- 250 g kip of kalkoengehakt (poelier)
- 250 g rundergehakt
- 2 eieren
- 1 el Worcestershire saus
- 1 tl Franse mosterd
- 1 tl ketchup
- 2 el paneermeel
- zout en peper
- 6 hardgekookte eieren
- bloem

Ingrediënten paneren

- bloem
- 3 geklutste eieren
- 200 g havermout
- 200 g paneermeel
- 1/2 tl gedroogde tijm



WIL JIJ THE GLENLIVET 15 YEARS OLD (€45,99), DE 12 YEARS OLD (€31,49) OF DE CAOL ILA 12 YEARS OLD (€49,99) BINNEN TWEE DAGEN IN HUIS?

Bestel dan nu via www.mitra.nl! Hier vind je tevens de uitgebreide productomschrijving en lees je wat anderen er van vinden.