

# Genieten op z'n Schots Slainte!

Voor deze editie heb ik twee typische zomergerechten gemaakt van vis die niet alleen in de keuken bereid kunnen worden, maar ook op de barbecue. We gaan daarom los met een heerlijke salade van gegrilde zalmforel filet en een pakketje van gamba's met groente en knoflook.

tekst & beeld gerechten: Wullie McMorland  
beeld Wullie: Nikki, Fotostudio Wick Natziil

## SCAMPI PARCELS GAMBA PAKKETJES MET TALISKER

Dit is dé ideale fingerfood, met krokant gebakken stokbrood erbij om te dopen in het sap van het gerecht.



### Ingrediënten voor 4 personen

200 g gepelde gamba's p.p. (met staart) | 100 g wortel heel fijn gesneden in lucifervorm | 100 g prei heel fijn gesneden in lucifervorm | 1 teentje knoflook fijngehakt | 1 kleine Spaanse peper (zonder zaadjes) in ringen gesneden | mespunt zeezout | 50 g zachte roomboter | 2 cl Talisker

### Benodigheden

4 stukken bakpapier van ongeveer 40cm x 40cm voor in de oven | 8 stukken aluminiumfolie van 40cm x 40 cm voor op de barbecue | 4 stukjes keukentouw

Oven voorwarmen op 190 C. Meng de boter, het zeezout en de Talisker. Meng ook de wortel, prei, knoflook en peper. Leg het bakpapier in vierkantjes op tafel en verdeel de groentemix door een plukje in het midden van elk papiertje te zetten. Als je besloten hebt te barbecueën, dan gebruik je dubbel aluminiumfolie. Verdeel de boter/whisky mix over de vier porties. Leg hier de gamba's op en maak er met behulp van keukentouw vier pakketjes van.

Gebruik je aluminiumfolie voor op de barbecue, dan is touw natuurlijk niet nodig. Leg de pakketjes in de voorverwarmde oven voor 12 minuten. Laat je gasten de pakketjes zelf openen, maar pas op, want er kan stoom uitkomen. De geur die vrijkomt is verrukkelijk! Glaasje Talisker erbij en geniet van de zomerzon.

Wil jij de **TALISKER 10 YEARS SKYE MALT (€42,49)** binnen twee dagen thuis laten bezorgen, of zonder verzendkosten laten afleveren bij een Mitra drankspecialzaak bij jou in de buurt? Bestel dan nu via [www.mitra.nl](http://www.mitra.nl). Hier vind je tevens de uitgebreide productomschrijving en lees je wat anderen er van vinden.



# IN JURA MARINATED SEA-TROUT FILLETS

In Jura gemarineerde zalmforel filet met kaas-aardappels en groene salade.

## Ingrediënten voor 4 personen

4 zalmforelfilet van 200 g p.p. | 500 g krieltjes | 1 bakje Boursin | 1 bak veldsla | 1 Bak geblancheerd peultjes | 1 rode ui in ringen gesneden | groene olijven ontpit | olijfolie | zout en peper | 1/4 tl gedroogde tijm | 1 el honing | 0,35 cl Jura malt whisky

Meng de Jura met twee eetlepels olijfolie, tijm en honing. Leg de zalmforelfilets op een diepe schaal met het vel naar beneden en giet de marinade eroverheen. Laat het 15 minuten intrekken.

Kook de krieltjes in zout water, giet ze af, voeg de Boursin toe en houd ze vervolgens warm. Meng de geblancheerde peultjes

met de veldsla, olijven en ui tot een mooie salade. Voeg een scheut olijfolie toe en verdeel het over 4 grote borden. De filets om en om grillen (door de marinade gaat dit heel snel). Als je geen grill of barbecue hebt kun je de filets in een hele hete pan met anti-aanbaklaag bakken. Leg de filets op de salade en verdeel de kaaskrieltjes over de vier borden. Serveer – natuurlijk - met een mooi glas Jura voor een zwoele zomeravond in je tuin.



Wil jij de **ISLE OF JURA 10 YEARS MALT (€36,99)** binnen twee dagen thuis laten bezorgen, of zonder verzendkosten laten afleveren bij een Mitra drankspecialzaak bij jou in de buurt? Bestel dan nu via [www.mitra.nl](http://www.mitra.nl). Hier vind je tevens de uitgebreide productomschrijving en lees je wat anderen er van vinden.



**WULLIE MACMORLAND** is een geboren en getogen Schot. Ruig en charmant, type ruwe bolster, blanke pit. De mondiale Wullie is in Frankrijk getraind als kok en begonnen als chef-kok in een klein Frans restaurant in de Amsterdamse Jordaan. In 1989 is hij zijn eigen restaurant begonnen: Hielander, bedoeld om de Schotland-liefhebber het thuisgevoel te geven. Ben je ooit in het ruige, maar vriendelijke Schotland geweest? Dan zal je in Hielander onmiddellijk de sfeer proeven. Met natuurlijk veel, heel erg veel whisky's. Reserveren kan via: [Schotsrestauranthielander.nl](http://Schotsrestauranthielander.nl)



DEZE GERECHTEN KUN JE  
OOK TERUGVINDEN OP  
[MITRA.NL](http://MITRA.NL)