

## Grampian Salad

Voor 4 personen

### Nodig

Een ringvorm van 6 cm. Tip hierbij is om bij de plaatselijke loodgieter een stuk plastic afvoerpijp te kopen en in stukken van 6 cm (laten) te zagen. Dit kan keer op keer gebruikt worden en is veel goedkoper dan de professionele ringvormen.

### Ingrediënten

250gr gerijpte cheddar in kleine dobbelsteentjes gesneden (deze kun je vervangen door bv oude Reijpenaar)

- 1 rol zachte geitenkaas in 8 plakjes gesneden
- ½ krop frisse sla
- ½ bakje Rucola
- 2 takjes bladpeterselie
- 1 bosuitje, fijn gesneden
- 2 tomaten zonder zaad, in kleine dobbelsteentjes gesneden
- 1 el sesamzaden, licht geroosterd
- 2 el olijfolie
- 1 plakje gerookte ham p.p. (bv Ardenner, of Parma)

### Dressing

- 10cl donker bier (bv Guinness)
- 10cl olijfolie
- 1 el balsamico
- ½ glas Auchentoshan 3-Wood (2cl)
- 1 tl Franse mosterd
- zout en peper
- beetje witte suiker

### Bereidingswijze

Voor de salade, alle ingrediënten - behalve de geitenkaas en ham - losjes door elkaar mengen. Plaats een van de plastic vormen in het midden van een diep bord, vul met de salade, goed vol maken en stevig aandrukken. Laat de vorm zitten tot de salade wordt geserveerd. Rol de plak ham in een corsetje en vouw de punt om, zo maak je een roosje, plaats de roos bovenop de salade. Leg naast de vorm 2 rondjes geitenkaas. Maak nu de dressing, roer alle ingrediënten behalve de olie door elkaar, daarna met een garde de olie druppelend inkloppen. Naar smaak zout en peper toevoegen. Als je klaar bent om de salade te serveren, haal dan voorzichtig de vorm er af. Schenk naar wens wat dressing er omheen. Deze salade is het lekkerste met een stapel warme bruine toast en boter, en natuurlijk een glas Auchentoshan 3-Wood.



## Koken met Wullie

# De Schotse whiskykeuken

tekst en beeld gerechten: Wullie Mcmorland beeld: Nikki | fotostudio Wick Natziijl

Wullie Macmorland is een geboren en getogen Schot. Ruig en charmant, type ruwe bolster, blanke pit. Sinds de jaren zeventig woont hij in Nederland en spreekt daardoor vloeiend Nederlands, maar natuurlijk wel met een aandoenlijk Schots accent. De mondiale Wullie is in Frankrijk getraind als kok en begonnen als chef-kok in een klein Nederlands-Frans restaurant in de Amsterdamse Jordaan.

Een heerlijke maaltijdsalade van cheddar cheese, geitenkaas en gerookte ham als voorafje. Lekker bij de barbecue of misschien zelfs als hoofdgerecht. Het vult enorm en is een ware smaakexplosie. Het whiskyadvies is Auchentoshan 3-wood, een van de helaas weinige Lowland whisky distilleerderijen die nog bestaan. Typisch citroen en grassig van smaak, getemperd door de finishing in drie verschillende fusten: Bourbon, Sherry en Port. Alle Lowland whisky's worden drie keer gedistilleerd en daardoor zijn het zeer elegante, gesoigneerde whisky's, perfect bij dit soorten gerechten. De zoutige, vette volle smaak van de ham en kaas wordt gecompliceerd door de licht zoetige finish van deze buitengewoon lekkere whisky.





Proeven

MITRA MAGAZINE



Op de huid gebakken makreelfilet met rabarber chutney en Schotse aardappelsalade. Een geweldige combinatie van smaken en texturen: een vette makreel met de fris-zure chutney en de romige aardappelsalade. Het whisky advies is Isle of Jura 10 yr, een fantastische, onderschatte malt van de Hebriden met een volle, verwarmende, licht ziltige smaak.

## Oban Scomber

### Voor 4 personen

#### Ingrediënten

2 grote of 3 kleine makreelfilets per portie  
roomboter  
gehakte bieslook  
zout/peper

#### Voor de chutney

1 bos verse rabarber of 500gr diepvries  
rabarber, gesneden  
2 el grove mosterd  
1 rode ui, gesnipperd  
1 teentje knoflook  
10 cl rode wijnazijn  
1 glas (3.5 cl) Isle of Jura whisky  
200gr bruine basterdsuiker

#### Voor de aardappelsalade

750gr geschildte aardappels  
100 uitgebakken spekjes  
2 fijn gesneden bosuitjes  
1 el grove mosterd  
1 el crème fraîche  
4 el mayonaise

#### Voor de garnering

1 bak mesclun  
(kant en klaar gemengde slablaadjes)  
2 tomaten, zonder pit en in fijne reepjes  
gesneden  
1 rode ui, fijngesneden  
½ komkommer in fijne plakken gesneden  
2 el olijfolie

Weliswaar lijkt het een indrukwekkende ingrediëntenlijst, maar deze zomerse vissalade is de moeite waard. De chutney is 7-10 dagen te bewaren in de koelkast en de aardappelsalade een dag of 4-5. Zoals alle chutneys: ze worden alleen maar lekkerder als ze een paar dagen oud zijn, dus het is beter om die eerder te maken.

#### Chutney

In een koekenpan met een klein beetje olie, de ui en knoflook glazig bakken. Voeg de mosterd, suiker, wijnazijn en whisky toe en breng aan de kook. 20 procent inkoken. Voeg de rabarber toe, en weer aan de kook. Zet gelijk de vlam uit, doe een deksel op de pan en af laten koelen.

#### Aardappelsalade

Aardappels schillen en in kleine dobbelsteentjes snijden, beetgaar koken en afkoelen. Meng de overige ingrediënten zachtjes door elkaar. Naar smaak zout en peper toevoegen.

#### Serveren

De makreelfilets in de boter bakken, voeg bieslook toe en zout en peper; houd het warm. Meng de salade ingrediënten door elkaar en leg een flink plukje op een groot bord. Doe hier een klein bakje van de rabarber chutney en aardappelsalade bij, leg de warme makreelfilets op de salade en serveer ze met warm stokbrood. Een glas Isle of Jura whisky erbij en je hebt een perfecte maaltijd voor een zwoele zomeravond.

Slainte!



In 1989 is Wullie zijn eigen restaurant begonnen: Hielander. Hielander is 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. Het menu is een mengmoes van klassieke Schotse gerechten en moderne, eigentijdse gerechten met - hoe kan het ook anders - Schotse ingrediënten. Met natuurlijk veel, heel erg veel whisky's.

Reserveren kan via:

[schotsrestauranthielander.nl](http://schotsrestauranthielander.nl)

