

## Winter in Schotland

# The ultimate Scottish comfort food

tekst & beeld: Wullie Mcomorland beeld: Nikki | Fotostudio Wick Natziyl

### Eendenborst met cranberrysaus en kastanje puree

#### Ingrediënten

1 eendenborst per persoon  
zout en peper

#### Voor de saus

250 g verse cranberries  
1/3 rode wijn  
200 g suiker  
2 kruidnagels  
1 glas rode port  
1 glas Glengoyne  
100 g ijskoude boter in kleine dobbelsteentjes

#### Voor de puree

1 klein blikje kastanjes  
250 g aardappelpuree  
1 klontje boter

#### Bereidingswijze

Eerst de cranberries schoonmaken. De wijn, suiker en kruidnagels aan de kook brengen, laat het 2 minuten doorkoken. Voeg de verse cranberries toe en luister goed, want het is net popcorn. Als het niet meer 'popt' zet je de vlam



uit en laat het afkoelen. De kastanjes fijnmalen en de aardappelpuree en kastanjes door elkaar mengen met een klontje boter. Zet het even warm apart. In een bakpan maak je een paar druppels olijfolie goed heet. Leg de eendenborst erin op de vleeskant, voeg zout en peper naar smaak toe en schroei dicht. Omdraaien en op het vet leggen, daarna 4 tot 5 minuten bakken. Van het vuur halen en de eendenborst op een bord bedekt met folie even laten rusten. De bakpan afblussen met Glengoyne - even de vlam in de pan, zullen we maar zeggen. Voeg de port toe en inkoken tot de helft, daarna met een garde de ijskoude boter erdoor klop-

pen. Zout en peper naar smaak toevoegen. Per borst 1 volle eetlepel cranberrycompote toevoegen. Omroeren.

#### Serveren

Met behulp van twee eetlepels van de puree een quenelle (langwerpig balletje) maken. Je kunt ook met een spuitzak een rosette spuiten op een mooi bord. De eendenborst in schuine plakjes snijden en tegen de quenelle of rosette leggen. Een flinke lepel saus ernaast schenken, met een mooi plukje verse kruiden garneren. Neem een goed glas Glengoyne erbij en je hebt een ware smaakexplosie.

**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 dat aandoenlijke Schotse accent. 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 restau-

rant 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. Het menu is een mengelmoes 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)



# Lamsschenkels met olifantenbonen & lavendel stoofpot

Voor 4 personen

Per persoon 1 flinke lamsschenkel (±450 g). Dit gerecht is ideaal tijdens de koude wintermaanden, het verwarmt je lichaam en vult. Het beste is om dit gerecht een dag van tevoren te maken, de smaak wordt er alleen maar beter van.

## Voor de bouillon

- 4 lamsschenkels
- olijfolie
- 1 glas donker bier
- 1.5 l koud water
- 2 laurier bladen
- 1 ui in 4-en verdeeld
- 1 winterpeen in 4-en verdeeld
- 1 teentje knoflook
- 1 selderijstengel in 4-en verdeeld

## Voor de stoofpot

- 1 pond gedroogde olifantenbonen (grote witte bonen), laat een nacht weken in water
- olijfolie
- 2 gesnipperde rode uien
- 1 winterpeen in kleine dobbelsteentjes gesneden
- 2 stengels selderij in kleine dobbelsteentjes gesneden
- 3 teentjes knoflook
- 1 el tomatenpuree
- 1 hele lavendelbloem
- 1 l lamsbouillon
- 1 glas Macallan 10 years

## Bereidingswijze Bouillon

Bak de lamsschenkels eventjes bruin in olijfolie, leg daarna de schenkels in een grote pan samen met de groenten & kruiden. In een opgewarmde bakpan voeg je het bier toe en laat het inkoken tot de helft. Giet het ingekookte bier samen met 1.5 liter koud water over de schenkels. Breng het aan de kook, daarna de vlam laag zetten en voor 1.5 uur zachtjes laten koken. De gare lamschenkels uit de bouillon halen en apart zetten. Giet de bouillon door een vergiet en bewaar.

## Bereidingswijze Stoofpot

Spoel de bonen af met koud water en giet ze af. In olijfolie de groenten, kruiden en knoflook eventjes bakken. Voeg de geweekte bonen samen met de tomatenpuree, daarna eventjes doorwarmen. De lamsbouillon erbij schenken en aan de kook brengen, zet het gas laag en laat het 1.5 uur sudderen. De lavendelbloem nu toevoegen aan de stoofpot. Doe je het te vroeg, dan wordt de smaak te sterk. Hierna nog 30 minuten doorsudderen tot de bonen zacht zijn. Laat alles in dezelfde pan afkoelen.

## Serveren

De lamsboutjes even insmeren met een beetje boter en in een voorverwarmde oven (225°C) lekker bruin bakken, intussen de stoofpot zachtjes opwarmen en net voor het opdienen de Macallan er doorheen roeren. Op elk bord een flinke schep stoofpot opdienen, leg er 1 schenkel naast en versier eventueel met een lavendelbloem. Dit gerecht is heerlijk met simpelweg in de schil gekookte aardappels of met warm stokbrood, een lekker glas Macallan erbij en genieten maar.

**Slainte!**



Proeven

Koken met  
Wullie

MITRA MAGAZINE

