



Proeven

Koken met
Wullie

MITRA MAGAZINE

Scottish delights

tekst & beeld gerechten: Wullie Mcmorland beeld: Fotostudio Wick Natzijsl



Traditional Scottish Paté

Voor 6 personen

Ingrediënten

- 250 g kippenlever
- 150 g speklappen
- 2 gepelde witte uien
- 2 teentjes knoflook
- 2 eieren
- 1/4 l room
- 1 glas ruby port
- 50 g paneermeel
- 1 tl gedroogde tijm
- 2 tl gedroogde bieslook
- 12 snufjes zout
- 200 g dun gesneden ontbijt spek
- 2 laurierbladeren
- plastic keukenfolie
- aluminiumfolie
- 1 kleine broodbakvorm
- 1 kookpan - groot genoeg om de broodvorm in te leggen

Voor de verandering heb ik deze editie een voor- en nagerecht gemaakt die eigenlijk beiden geschikt zijn voor alle jaarseizoenen. Dit entree is het eerste gerecht dat ik ooit heb gemaakt als leerling kok, meer dan veertig jaar geleden. De paté moet je serveren met verse, warme toast of stokbrood en roomboter.

Bereidingswijze

Leg de laurierbladeren in de broodvorm en plak daarna het ontbijtspek tegen de vorm aan. Leg 4 plakjes apart, zet dit eventjes in de koelkast tot de vulling klaar is.

Hak en maal met een gehaktmolen of keukenmachine de levers, speklappen, ui en knoflook fijn. Doe het vleesmengsel in een grote kom, voeg vervolgens de eieren, room, ruby port, tijm, bieslook en het paneermeel en zout toe. Giet het patémengsel in de met ontbijtspek beklede vorm en dek het af met de 4 plakjes spek. De bakvorm hoort in dit geval tot aan de rand vol te zitten met paté en ingrediënten. Voorzichtig de vorm heel strak in 3/4 laagjes plastic keukenfolie verpakken, daarna in 2 laagjes aluminium folie. In de kookpan een omge-

keerd eetbord leggen, daarop kun je de patévorm plaatsen. De pan vullen met koud water tot de vorm onder water zit. Zet het op een hoog vuur tot het kookt, daarna gelijk naar de laagste stand zetten en 3 uur laten garen.

Haal de vorm uit het water en laat afkoelen. Na minimaal een nacht in de koelkast kan je er bijna van genieten. Haal de paté uit de vorm, als deze vastgeplakt zit, houd de onderkant voor een paar minuten onder heet stromend water, dan glijdt het er makkelijk uit. Serveer een dikke plak met een plukje frisse, gemengde sla en warme toast of stokbrood bij.

De paté is een waar smaakbommeltje, vandaar dat mijn whiskykeuze Glen Garioch is. Het is een stevige whisky met een aangenaam zoetje en wat peper in de afdrank. Er zijn twee bottelings te koop bij Mitra en ze passen beide uitstekend bij dit voorgerecht.



Glen Garioch bestellen?

Ga naar de webshop van Mitra! Hier vind je een uitgebreide productomschrijving voordat je het kunt bestellen op www.mitra.nl



Sticky toffee pudding

Voor 6 personen

Voor de pudding

200 g dadelpasta
100 ml water
1 whiskyglas Laphroaig Quarter Cask
1 theezakje Earl Grey
1 tl bakpoeder
100 g zachte roomboter
175 g tarwebloem
1 tl kaneelpoeder
½ tl gemberpoeder
200 g bruine basterdsuiker
2 eieren
bakvorm (siliconen) voor 12 muffins

Voor de saus

50 g suiker
75 g bruine basterdsuiker
125 g roomboter
1/4 l slagroom

Laphroaig bestellen?

Ga naar de webshop van Mitra!
Hier vind je een uitgebreide productomschrijving voordat je het kunt bestellen op www.mitra.nl



Het tweede recept is een van de meeste bekende Schotse nagerechten, het is een plakkerige toffecake met karamelsaus. Heel zoet maar erg lekker. Voor een winterse avond of een zomerse dag. Wees wel voorzichtig. De toffee pudding is zo lekker, dat het gevaar bestaat dat je ze allemaal zelf opeet.

Bereidingswijze

Doe de dadelpasta met het water, de whisky en het theezakje in een kookpan en breng het aan de kook. Haal vervolgens het theezakje eruit, zet het vuur uit en laat het mengsel afkoelen – niet koud worden. In de keukenmachine

de overige ingrediënten tot een gladde massa kloppen en daarna de afgekoelde dadelpasta er doorheen roeren. Het mengsel over 12 muffinvormen verdelen. Afbakken op 175 C voor 30 minuten.

Doe intussen alle ingrediënten voor de saus in een koekenpan. Breng aan de kook en blijf koken tot het een mooie bruine kleur krijgt. Zet het vuur uit. Verdeel de muffins over 6 borden en giet de warme karamelsaus er overheen. Wil je het nog lekkerder maken? Doe er een paar bolletjes vanille roomijs in kaneelsuiker bij. Uiteraard serveer je het met een glas mooie, rokerige en fruitige Laphroaig. **Slainte!**



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 Schotlandliefhebber 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