

# Summer delights!

tekst & beeld gerechten: Wullie Mcmorland  
beeld Wullie: Nikki | Fotostudio Wick Natzijl

**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. 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)



## Crannachan

Voor 4 personen

### Ingrediënten

- 1 bakje verse frambozen
- 1 bakje verse bramen
- 1 el bruine basterdsuiker
- 3 dl slagroom
- 2 x 3 el bloemenhoning
- 100 g havermoutvlokken
- 2 x 1 glas Glenmorangie Quinta Ruban

## Een mooi zomers nagerecht

Crannachan heeft een basis van frambozen en bramen en is een van de oudste Schotse nagerechten. Het beste kun je Crannachan een dag van tevoren maken, maar heb je geen tijd te verliezen, dan kan het natuurlijk ook a-la-minute gemaakt worden. Het dessert is geweldig lekker op een zwoele zomerse avond of tijdens een chique brunch.

### Bereiding

De frambozen en bramen mengen met bruine suiker en 1 glas Glenmorangie. Plaats het mengsel in de koelkast. In een koekenpan de havermout, samen met 3 eetlepels honing even bakken tot je een soort muesli krijgt. Zet het vervolgens apart om goed af te koelen. De slagroom stijf kloppen, daarna 3 lepels honing en 1 glas Glenmorangie toevoegen. Bouw het in een champagneglas in laagjes op; als eerste de havermout, dan de room en daarna de frambozen. Doe dit twee keer. Serveer Crannachan uiteraard met een Quinta Ruban.



### WIL JIJ DE GLENMORANGIE QUINTA RUBAN BINNEN TWEE DAGEN IN HUIS?

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.



SCAN DE QR CODE  
VOOR MEER  
INFORMATIE







PROEVEN

Koken met  
Wullie

MITRA MAGAZINE

## Vis moet zwemmen

Dit recept is misschien iets moeilijker om te maken dan eerdere recepten die julie van mij gewend zijn, maar is daardoor wel uitdagender. Voor dit gerecht is het handig om een compacte rookoven in huis te hebben die je op het fornuis kunt plaatsen. Deze zijn niet duur en in de meeste kookwinkels verkrijgbaar. Ook kun je een goed afsluitbare pan met een dikke bodem gebruiken. Plaats hierin een metalen gebaksrooster en rookmot - dat is verpoederd harsvrij hout. Als je een rookmelder in je keuken hebt, kun je het gerecht ook bereiden op een barbecue.



### Bereiding

De forel kun je een paar uren van tevoren voorbereiden. Eerst de koppen van de forellen eraf snijden en op beide kanten 2-3 keer diep inkerven. In de pan een bodem van 1/4 cm rookmot plaatsen. Plaats daarop de metalen rooster. Zet de pan (met deksel) op een laag vuur voor 2-3 minuten. Als je de deksel eraf haalt hoort er een goede rookontwikkeling te zijn. De forel per twee stuks op het rooster leggen en de pan afsluiten. Zet de pan terug op een laag vuur en laat 10 minuten roken. Haal de forel eruit en zet deze apart. Herhaal deze handeling met de andere twee forellen en als het nodig is, doe wat nieuwe rookmot onderin de pan. De vier vissen in een met boter besmeerde ovenschaal plaatsen. Snijd de limoen in plakjes en plaats een halve plak in elke inkerving van de vis. Leg op elke vis een knopje roomboter. Zet de schaal in een tot 180°C voorverwarmde oven voor 5-6 minuten.

Als de vis aan het garen is kun je de saus maken. Klop de eidooiers samen met Oban Whisky tot het een beetje dik is. Daarna druppelsgewijs de gesmolten roomboter inkloppen tot een glad dekkende saus. Zout en peper naar smaak toevoegen. Snijd de tomaat in kleine dobbelsteentjes en spatel het in met de bieslook. Eén forel per persoon op een groot bord plaatsen met daaromheen de whisky botersaus. Serveer met een simpel gemengde salade en bruin brood en natuurlijk... een mooi glas Oban, óók via mitra.nl! **Slainte!**

## Warm gerookte forel met whisky botersaus

Voor 4 personen

### Ingrediënten

4 regenboogforellen (zalmforellen)  
van +/- 400 g per stuk

1 limoen

50 g roomboter

### Saus

6 eidooiers

1 glas Oban Malt whisky

400 g gesmolten roomboter

1/4 bos fijn gehakt bieslook

1 grote tomaat, ontveld en zonder  
pitjes, - in zeer klein dobbelsteentjes  
gesneden

zout en peper



óók via  
mitra.nl

**WIL JIJ DE OBAN  
BINNEN TWEE  
DAGEN  
IN HUIS?**

Bestel dan nu via  
[www.mitra.nl](http://www.mitra.nl)

Hier vind je  
tevens de  
uitgebreide  
product-  
omschrijving  
en lees je wat  
anderen er  
van vinden.



SCAN DE QR CODE  
VOOR MEER  
INFORMATIE

