



PROEVEN

Koken met
Wullie

MITRA MAGAZINE

Feestelijke whiskygerechten

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

Voor de komende feestdagen wil ik twee gerechten presenteren die makkelijk te bereiden, en zeer smakelijk zijn, maar waarmee je toch een goede indruk kunt maken naar je gasten. Als eerste een voorgerecht van 4 soorten vis en als hoofdgerecht een variatie op de klassieke Tournedos Rossini.

Bereiding

De forel- en makreelfilets eventueel van het vel ontdoen en met een vork grof prakken. Pureer de helft van de waterkers, de limoensap en de Lagavulin in een keukenmachine. Roer de mayonaise en de zure room er doorheen en breng het op smaak met zout en peper.

Voeg een deel van deze dressing (ongeveer de helft) toe aan de gerookte vis om er een zacht deeg van te maken, voeg daarna de garnalen toe.

De koffie kopjes insmeren met olijfolie en een plak zalm erin leggen, laat het over de rand van de kop hangen. De vispaté verdeel je over de 4 kopjes en de plak zalm vouw je dicht over de vispaté. Door de olie kunnen de bonbons makkelijk uit de kop gehaald worden, zet ze op een bord en bedek met plastic keukenfolie.

Dit recept kan een dag van tevoren gemaakt worden, het wordt er alleen maar lekkerder door. Om te serveren, de restant dressing over 4 grote borden verdelen door middel van een mooie 'veeg'. De overgebleven waterkers verdelen over de borden en een bonbon erop leggen. Dit gerecht is op z'n best geserveerd met warme bruine toast, schenk een glas Lagavulin erbij en het is puur genieten!

Bonbon van gerookte zalm, gevuld met gerookte makreel, gerookte forel en garnalen

Geserveerd met een limoen-waterkers dressing

Voor 4 personen

Ingrediënten

4 grote plakken gerookte zalm	sap van 1/2 limoen
100 g gerookte makreel filet	1/4 kleine bos waterkers
100 g gerookte forel filet	zout en peper
100 g Hollandse garnalen	4 cl Lagavulin
3 el mayonaise	beetje olijfolie
6 el zure room	

Benodigheden

4 kleine koffie kopjes

**WIL JIJ DE LAGAVULIN
16 YEARS OLD ISLAY MALT
(€55.49) BINNEN TWEE
DAGEN IN HUIS?**

Bestel dan nu via
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



Wullies steak Rossini

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 4 grote portobello paddenstoelen
- 4 plakjes grove paté
- 4 haasbiefstuk van 150 g p.p
- 2 teentjes knoflook
- 250 g roomboter
- mespunt cayennepeper
- 4 ansjovisfilets uit blik
- 1 tl tomaatketchup
- 1 el gedroogde bieslook
- 4 cl Singleton of Dufftown
- zout en peper



WIL JIJ DE SINGLETON OF DUFFTOWN 12 YEARS OLD (€30,99) BINNEN TWEE DAGEN IN HUIS?

Bestel dan nu via www.mitra.nl! Hier vind je tevens de uitgebreide productomschrijving en lees je wat anderen er van vinden.



VOOR MEER INFORMATIE

Bereiding

Eerst maak je de kruidenboter. Doe 200 g roomboter in de keukenmachine, samen met 1 teentje knoflook, de Singleton, ansjovis, ketchup, bieslook en cayenne en mix het tot een fijne pasta. Leg de pasta op een plak plastic keukenfolie en rol op tot een dikke worst, dit kan direct de koelkast in. Hak 1 teentje knoflook fijn, smelt de nog overgebleven 50 g roomboter in een bakpan, voeg de knoflook en de paddenstoelen toe, zachtjes garen, haal het uit de pan leg het geheel in een ovenschaal. Plaats 1 plak paté in elke paddenstoel. Bak de biefstukken 1,5 minuten op elke kant, voeg er

wat zout en peper aan toe, leg ze dan boven op de paté en schuif ze in een voorverwarmde oven (190 °C) voor 4-5 minuten. Haal ze eruit en leg er een plak zelfgemaakte kruidenboter bovenop en laat het eventjes smelten.

Suggestie voor een bijgerecht: gesmoorde groene groente, bijvoorbeeld peultjes, sperziebonen, snow peas. Glaasje Singleton er naast en je hebt een gerecht met klasse.

Fijne feestdagen

Laethanta saoire sona!



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

