



PROEVEN

Koken met  
Wullie

MITRA MAGAZINE

# Marmeladepudding & lamsvlees met mint

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

Voor de zomer heb ik twee lichte gerechten gemaakt. Het lamsvlees is a-la-minute te bereiden, maar de marmeladepudding heeft wel wat voorbereidingstijd nodig en kan warm of koud gegeten worden.



## Ingrediënten

- 80 g zachte boter
- 12 sneetjes wit brood, diagonaal gesneden
- 100 g gele rozijnen
- 4 el sinaasappelmarmelade
- 1 glas Glenfarclas 12 Years
- 1/4 tl nootmuskaat
- 1/2 tl kaneel
- 3 dl melk
- 1 dl slagroom
- 4 eieren
- 40 g vanille suiker
- 2 el rietsuiker

## Glenfarclas marmelade pudding

voor 6 personen

Oven voorwarmen op 180 °C. Gebruik een beetje boter om een cakevorm in te vetten. Tegenwoordig kun je overal voor weinig geld siliconen vormen krijgen, ideaal om dit soort gerechten te maken. Elk sneetje brood insmeren met boter en marmelade en zes van de beboterde driehoekjes - met het boter aan de bovenzijde - in de vorm leggen. Strooi hier 50 gram rozijnen overheen. Herhaal het nog een keer met de andere helft van het brood en de rozijnen. Overigens, wil je het jezelf gemakkelijk maken, dan kun je in plaats van het brood en de rozijnen, ook krentenbrood gebruiken. Warm in een koekenpan de room en de melk op, maar laat het niet koken.

In een grote kom de eieren, het kaneel, de nootmuskaat en de vanillesuiker opkloppen tot een luchtige massa. Meng de whisky met de warme melk en voeg het vervolgens langzaam kloppend toe aan het eimengsel. Giet dit over de broodlaagjes.

De pudding voor 30 minuten laten trekken, daarna de rietsuiker eroverheen strooien. In 40-45 minuten de pudding afbakken tot er een goudbruine korst vormt. Serveer met een bolletje vanille ijs en een glas Glenfarclas 12 Years.



**WIL JIJ DE GLENFARCLAS 12 YEARS (€44,49) 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.



VOOR MEER INFORMATIE



## Lamsvlees met mintsaus

voor 2 personen

Oven voorwarmen op 165 °C. Maak eerst de saus. Meng de whisky, de wijnazijn en de geleï met kokend water. Als alles is opgelost, giet je het over de gehakte mint. Meng het met chili, giet het over in een glazen potje en laat het afkoelen.

Hak voor enkele seconden de knoflook, knäckebröd en mint in een blender, het moet niet al te fijn gemalen zijn. Voeg genoeg olijfolie toe om er een pasta van te maken. Voeg zout en peper naar smaak toe. De lamsrack op de vetkant licht insnijden in een ruitjespatroon, en verdeel de kruidenpasta over dezelfde kant. Laat het voor tien minuten intrekken. Een beetje soja- of arachideolie in een pan doen en de lamsrack op de gekruide kant bakken tot het bruin is.

Schuif daarna de pan met de lamsrack, met de gekruide kant naar boven, de oven in voor 8-10 minuten. Dek het vervolgens af en laat het voor 5 minuten rusten. Splits de lamsrack op in mooie roze koteletten, giet een lepel van de inmiddels afgekoelde mintsaus eraan. Schenk er een mooi groot glas Aberlour 12 Years bij en smullen maar.

*Slainte*  
**Wullie Macmorland**

**WIL JIJ DE ABERLOUR 12 YEARS DCM HIGHLAND MALT WHISKY (€44,49) 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.



VOOR MEER INFORMATIE



## Ingrediënten saus

- 1 bos verse mint, fijn gehakt
- 4 el cranberry geleï
- 1/4 rode chili, fijn gehakt en ontpit
- 1 glas Aberlour 12 years
- 1 el rode wijnazijn
- 1/2 dl kokend water

## Ingrediënten lamsrack

- Een lamsrack van zes tot acht koteletten in een stuk
- 4 teentjes knoflook
- 4 lichte knäckebröd
- verse mint, de blaadjes van 2 takken
- olijfolie
- zout en peper
- soja- of arachideolie om in te bakken

**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](http://Schotsrestauranthielander.nl)

