

Licht voorgerecht en zware winterkost

tekst & beeld gerechten: Wullie McMorland beeld Wullie: Nikki | Fotostudio Wick Natziyl

Als de winter nadert heeft men het vaak over veel zware, warme gerechten. Terecht, maar je gaat de fout in als je dan gelijk voor een zwaar voor-, hoofd- en zelfs nagerecht gaat. Om echt te genieten van de koude winteravonden, is het beter om met een wat lichter voorgerecht te beginnen. Daarom maak ik voor jullie een makkelijk en smakelijk voorgerecht en zware winterkost als hoofdgerecht. Het eerste gerecht breng ik op smaak en serveer ik met een lichte, elegante Glen Moray 16 yrs Speyside Malt Whisky. Slainte, Wullie.



Cold Surf & Turf

Tartaar van kalfshaas met rivierkreeften en dragon

voor 4 personen

Bereiding

Het kalfsvlees met 4-5 dragonblaadjes door een keukenmachine laten hakken. Snijd het eerst met een mes in blokjes, dan 2 x 10 seconden met de machine moet voldoende zijn. Haal de helft van het vlees uit de rivierkreeften en voeg hier de ui en tomaat toe. Voeg het vervolgens bij het gehakte kalfsvlees. In een aparte kom, de mayonaise, crème fraîche, whisky, mosterd en 6 fijngehakte dragonblaadjes mengen tot een mooie gladde saus. De helft van deze saus voeg je toe aan het kalfsvlees en meng je goed met een spatel. Op smaak brengen met zout en peper. Met een vorm het kalfsmengsel verdelen in 4 porties. Plaats het vormpje op een bed van sla (little of baby gem sla is ideaal), druppel wat van de overgebleven saus er omheen en decoreer het met een paar rivierkreeftstaartjes. Serveer met wat geroosterde donkerbruin brood. Schenk een goed glas 16 yrs Glen Moray en laat het buiten maar sneeuwen.

Ingrediënten

- 250 g kalfshaas of kalfsoester
- 200 g gekookte rivierkreeft
- 1 tak verse dragon
- 1 el uitgeperste kappertjes
- 1 fijngehakte rode ui
- 1 kleine tomaat in zeer kleine dobbelstenen gesneden
- 2 el mayonaise
- 1 el crème fraîche
- 1/2 tl Dijon mosterd
- 1 krop sla
- donkerbruin brood
- 2 cl Glen Moray 16 yrs
- zout & peper



Wil jij de **GLEN MORAY 16 YRS SPEYSIDE MALT WHISKY (€43,99)** binnen twee dagen thuis laten bezorgen, of zonder verzendkosten laten afleveren bij een Mitra drankspecialzaak bij jou in de buurt? Bestel dan nu via www.mitra.nl. Hier vind je tevens de uitgebreide productomschrijving en lees je wat anderen er van vinden.



Stewed Beef & Dumplings

Runderstoof met noodles

Voor 4-6 personen

Dit gerecht is de droom van elke 'chocoholic'. Zo verschrikkelijk lekker en zo verschrikkelijk machtig.

Bereiding

Snij de riblappen in stukjes van 3-4 cm, niet te klein. Oven voorwarmen op 180°C. Smelt boter en olie in een braadpan en braad het vlees bruin. Voeg bloem toe en bak het al roerend voor 2-3 minuten. Voeg alle groente in een keer toe, nog 2-3 minuten al roerend bakken. Nu mag je de rest van de ingrediënten toevoegen en met zout en peper op smaak brengen. Doe de deksel op de pan en plaats in de oven voor ongeveer 2 uur, het vlees moet mals zijn. Nu kun je beginnen met de dumplings. De bloem, bakpoeder, tijm, zout en peper samenvoegen in een kom. De suet/ bakboter inwrijven tot een kruimelige massa, voeg net genoeg water toe om een deegbal te kunnen maken. Met bebloemde handen balletjes maken ter grootte van een tafeltennisbal. Zet de balletjes apart om te laten rusten. Haal de deksel van de braadpan en plaats de dumplings boven op de stew. Deksel er weer op, pan terug in de oven voor 20 minuten en na 10 minuten de deksel er afhaken zodat de dumplings wat kleur krijgen. Dit gerecht is een complete maaltijd, maar je kunt er ook wat romige aardappelpuree bij serveren. Schep een flink portie in een diep



Wil jij de **TOMINTOUL 10 YRS SPEYSIDE (€49,99)** binnen twee dagen thuis laten bezorgen, of zonder verzendkosten laten afleveren bij een Mitra drankspecialzaak bij jou in de buurt? Bestel dan nu via www.mitra.nl. Hier vind je tevens de uitgebreide productomschrijving en lees je wat anderen er van vinden.

Ingrediënten stoof

- 1 kg riblappen in stukken van 3-4cm gesneden
- 30 g roomboter
- 2 el olijfolie
- 3 el bloem
- 10 kleine rode uien, gepeld
- 150 g koolraap in 2cm dobbelstenen
- 150 g winterpeen in 2cm dobbelstenen
- 150 g selderij in stukken van 2cm gesneden
- 2 prei in stukken van 2cm gesneden
- 3 laurierbladeren
- 1/3 bos platte (Turkse) peterselie, gehakt
- 2 teentjes knoflook
- 50 cl donker bier
- 1 glas Tomintoul whisky
- 1 blokje runderbouillon
- 3 el Worcestershire saus
- 1 lepel mosterd
- zout en peper

Ingrediënten dumplings

- 150 g tarwebloem
- 1,5 tl bakpoeder
- snufje zout
- zwarte peper, gemalen
- 1/2 tl gedroogde tijm
- 70 g suet of bakboter
- lauw water

DEZE GERECHTEN KUN JE OOK TERUGVINDEN OP MITRA.NL



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 chefkok 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