Ontbijt / Verenigd Koninkrijk

Schotse eieren

Zachtgekookte eieren omhuld met gekruide varkensworst, gepaneerd en gefrituurd tot een mahoniehouten korst: de perfecte draagbare Britse snack met een gesmolten gouden dooier in het midden.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 6 eieren Eieren, voor de kernen (groot, zeer vers)
- ☐ 5 delen Varkensworstvlees van goede kwaliteit (of worstjes, zonder vel)
- ☐ 0,5 delen Dijon-mosterd, fijn zout en zwarte peper
- ☐ 0,2 delen Verse salie en tijm, samen fijngehakt
- ☐ 0,05 delen Vers geraspte nootmuskaat
- ☐ 1 deel Gewoon meel, voor baggeren
- ☐ 0,5 delen eieren, geslagen voor de coating (2 eieren)
- ☐ 2 delen Panko-paneermeel (op Japanse wijze voor maximale crunch)
- ☐ 10 delen Plantaardige olie om te frituren

Zo maak je het.

01 Breng een grote pan water aan de kook. Laat de eieren voorzichtig op een lepel zakken; laat ze niet vallen, anders barsten de schalen. Kook precies 6 minuten voor een vloeibare, stevige dooier die tijdens het frituren bij elkaar blijft. Breng het onmiddellijk over naar een ijsbad – een kom met water met zoveel ijs als je kunt missen – en laat het 5 volle minuten staan. De kou stopt het kookproces dat de dooier zou bederven. Schil voorzichtig onder koud stromend water, beginnend bij het brede uiteinde van de luchtzak. Het wit zal erg delicaat zijn.

02 Meng het worstvlees, de mosterd, de gehakte kruiden, de nootmuskaat en een royale hoeveelheid zout en peper in een kom. Meng met je handen totdat de kruiden volledig zijn opgenomen en het mengsel enigszins plakkerig en samenhangend aanvoelt – er zijn geen strepen mosterd zichtbaar. Bak een klein goudklompje in een hete, droge pan en proef: de worst moet stevig gekruid, kruidig en licht mosterdachtig zijn. Kruid agressiever dan goed lijkt: de gepaneerde buitenkant en het neutrale ei zullen veel van die punch absorberen.

03 Werk met één portie worstvlees per keer en druk het in uw vochtige handpalm plat tot een dunne, gelijkmatige ovaal van ongeveer 3 mm dik. Leg een gepeld gekookt ei in het midden. Breng de randen van de worst omhoog en rond het ei en druk zachtjes om de bovenkant af te dichten. Werk rond het ei en zorg ervoor dat de worstlaag helemaal rond is; dunne plekjes zullen openbarsten in de frituurpan. Rol zachtjes tussen je handpalmen om het oppervlak gelijkmatig te maken en eventuele naden af te dichten. De uiteindelijke vorm moet een uniform ovaal zijn zonder zichtbaar ei eronder.

04 Zet drie ondiepe kommen klaar: één met bloem, gekruid met zout en peper, één met de losgeklopte eieren, één met het panko-paneermeel. Rol een ingepakt ei één voor één stevig door de bloem en klop het overtollige ei eraf (een dikke bloemlaag zorgt voor een deegachtige massa). Dompel het ei in het losgeklopte ei en laat het overtollige ei gedurende 3 seconden uitlekken. Rol de panko erdoor en druk de kruimels stevig op elk oppervlak – geen kale plekken. Voor een extra knapperige korst herhaal je de ei-en-panko-dip voor een tweede laag. Staat op een rek.

05 Verhit minstens 8 cm olie in een zware, diepe pan tot 170°C (340°F) – iets koeler dan de standaard baktemperatuur, zodat de dikke worstlaag kan doorkoken voordat de kruimels verbranden. Laat voorzichtig 2 of 3 eieren tegelijk zakken (nooit te veel). Bak gedurende 7-8 minuten en draai elke 90 seconden om een gelijkmatige kleur te verkrijgen, tot de korst diep mahoniebruin is en de eieren vrij kunnen drijven. Leg het geheel 2-3 minuten op een rooster (geen keukenpapier) zodat de restwarmte het midden kan koken. Test door erop te drukken: de korst moet stijf aanvoelen, niet zacht.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / scotch-eggs