MAISON PRIMAGO

ENGELSE SCONES

Ingrediënten voor 8 tot 12 scones:

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 2,5 tl bakpoeder
- halve tl zout
- 1 zakje vanille suiker
- 2 el kristalsuiker
- 50 gram roomboter
- 75 ml. halfvolle melk of karnemelk
- 1 ei

Ingrediënten zoete scones met clotted cream en jam:

- 60 ml. slagroom
- 60 gram mascarpone
- 225 gram frambozen- of bosvruchtenjam(Lemon Curd is ook lekker)

Ingrediënten hartige scones met ham-kaasmousse:

- 100 gram roomkaas
- 75 gram Yorkham
- 50 gram geraspte Parmezaanse kaas
- zout en peper

Bereiding scones:

Stap 1

Verwarm de oven voor op 225 graden. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Zeef het meel, en de bakpoeder in een kom. Voeg het zout, de vanillesuiker en de kristalsuiker toe. Voeg de in kleine stukjes gesneden roomboter toe aan het meel.

Stap 2

Klop het ei en de melk los (bewaar 1 el voor het bestrijken van de ongebakken scones) en voeg het toe aan het meelmengsel. Kneed alles tot een samenhangend deeg.

Stap 3

Rol het deeg uit tot een lap van circa 1,5 cm dik. Steek met behulp van een uitsteekvorm (of een glas) van 6 cm doorsnee 8 rondjes uit het deeg en leg ze op de met bakpapier beklede bakplaat. Het overgebleven deeg kun je eventueel wederom uitrollen tot 1,5 cm dikte en steek je nog extra stukjes deeg uit. Herhaal dit tot het deeg op is.

Bestrijk de rondjes deeg met het ei-melk mengsel en bak ze in circa 10 minuten lichtbruin. Haal de scones uit de oven en laat ze afkoelen.

Stap 4

Snijd de scones open en serveer de scones naar wens met onderstaande vullingen.

Bereiding vulling:

Clotted cream

Klop de slagroom met de mixer lobbig. Voeg de mascarpone in gedeelten toe en klop de room verder stijf. Serveer de jam en de clotted cream apart in een schaaltje.

Ham/kaasmousse
Meng de roomkaas met de fijngesneden ham en geraspte kaas. Pureer het met een staafmixer tot een gladde, romige mousse

Tip:
Tot en met stap 3 kun je de scones ook perfect invriezen. Haal ze de avond op voorhand uit de diepvries en laat ze rustig ontdooien. Warm ze voor het serveren even op en geniet!