



Toad in the hole

Braadworsten gebakken in een luchtig yorkshire-beslag tot een goudbruine ovenschotel. Een stevig en hartig Brits gerecht, geserveerd met een rijke uienjus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	45'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

8 braadworsten
140 g bloem
4 eieren
200 ml volle melk
3 el zonnebloemolie
zout en peper
Voor de uienjus:
2 uien, in halve ringen
1 el boter

2 el bloem
400 ml runderbouillon
1 el worcestersaus

Bereidingswijze

- 1.** Klop de bloem, eieren en melk glad tot een egaal beslag. Kruid met een snuifje zout en peper. Laat het beslag minstens 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
- 2.** Verwarm de oven voor op 220 graden (hetelucht 200 graden). Giet de zonnebloemolie in een diepe ovenschaal en zet die 10 minuten in de oven tot de olie goed heet is en begint te walmen.
- 3.** Bak de braadworsten intussen kort aan in een koekenpan op middelhoog vuur, zodat ze rondom een lichte kleur krijgen. Ze hoeven niet gaar te zijn.
- 4.** Haal de schaal voorzichtig uit de oven. Leg de aangebakken worsten in de hete olie en giet onmiddellijk het beslag eromheen. Zet de schaal snel terug in de oven.
- 5.** Bak 30 minuten zonder de ovendeur te openen. Het beslag moet hoog gerezen en goudbruin zijn.
- 6.** Maak intussen de uienjus. Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur en fruit de uienringen goudbruin in ongeveer 10 minuten. Roer de bloem erdoor en laat 1 minuut meebakken. Giet de runderbouillon er geleidelijk bij terwijl je blijft roeren. Voeg de worcestersaus toe en laat de jus 5 minuten zachtjes indikken. Kruid met zout en peper.
- 7.** Serveer de toad in the hole meteen uit de oven met de warme uienjus ernaast.

Tip

Zorg ervoor dat de olie in de ovenschaal echt gloeiend heet is voor je het beslag erin giet. Dat is het geheim van een hoog gerezen, luchtig yorkshire-beslag. Open de ovendeur nooit tijdens het bakken, anders zakt het beslag in.

Lekker met

Gekookte of gestoomde groenten zoals erwtjes of gestoofde boontjes passen goed bij dit gerecht.

Dranktip

Een Brits bitter bier of een lichte amber ale sluit mooi aan bij de hartige smaken van dit gerecht.