



## Biscuits and gravy

*Luchtige, boterige scones overgoten met een romige worstjus. Een hartig zuidelijk ontbijt dat stevig en vullend is voor een luie zondagochtend.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Ontbijt</b>

### Ingrediënten

- 350 gr bloem
- 1 el bakpoeder
- 1 kl zout
- 100 gr koude boter, in blokjes
- 250 ml volle melk
- 300 gr worstvlees (uit verse worst geknepen)
- 3 el bloem
- 500 ml volle melk
- zwarte peper en zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 220 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2.** Meng 350 gr bloem met het bakpoeder en het zout in een grote kom.
- 3.** Wrijf de koude boterblokjes door het bloemmengsel tot een kruimelig geheel ontstaat.
- 4.** Voeg de 250 ml melk toe en meng snel tot een zacht deeg. Kneed zo weinig mogelijk om een luchtig resultaat te bekomen.
- 5.** Rol het deeg uit op een licht bebloemd werkblad tot een dikte van ongeveer 2,5 cm. Steek er rondjes uit van ongeveer 6 cm doorsnede en leg ze op de voorbereide bakplaat.
- 6.** Bak de scones 12 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de oven en laat ze kort rusten.
- 7.** Bak ondertussen het worstvlees op middelhoog vuur in een ruime pan. Breek het vlees in kleine stukjes en bak tot het gaar en lichtbruin is.
- 8.** Strooi de 3 el bloem over het worstvlees en roer goed. Laat 1 minuut meebakken zodat de bloemsmak verdwijnt.
- 9.** Giet de 500 ml melk er geleidelijk bij, terwijl je voortdurend roert, tot een gladde en gebonden jus ontstaat.
- 10.** Kruid de jus met peper, zout en de gedroogde tijm. Laat 3 tot 5 minuten zachtjes sudderen tot de gewenste dikte bereikt is.
- 11.** Snijd de warme scones doormidden en overgiet ze royaal met de romige worstjus.

**Tip**

Werk met ijskoude boter en meng het deeg zo kort mogelijk. Hoe minder je kneedt, hoe luchtiger en brossere de scones worden. Zet de boterblokjes desnoods een kwartier in de vriezer voor gebruik.

**Lekker met**

Gebakken eieren of roerei passen uitstekend als aanvulling bij dit gerecht.

**Dranktip**

Een grote mok verse filterkoffie is de klassieke begeleider bij dit zuiderse ontbijt.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)