



Hapjes
Voorgerechten
Bijgerechten

Scones met paté van gerookte forel

Voor 8 personen.

Ingrediënten

Voor de scones

225 gram zelfrijzende bloem
60 oude kaas (geraspt)
1/2 theelepel bakpoeder
1 1/2 deciliter karnemelk
snuifje cayennepeper
40 gram boter
16 takjes dille
snuifje zout
2 eieren

Voor de forelpaté

500 gram gerookte forel
2 eetlepels citroensap
60 gram roomkaas
peper
zout

Bereidingswijze

Voor de scones

Zeef de bloem, het zout en het bakpoeder.

Meng er met de hand de boter onder tot je kleine kruimeltjes hebt.

Meng er dan 50 g oude kaas, de karnemelk en een losgeklopt ei onder, tot je zacht deeg krijgt.

Rol dat uit tot een plak met een dikte van 2 cm. Snij rondjes van 3 cm.

Leg de deeggrondjes op een ingevette bakplaat en borstel ze in met het losgeklopt ei.

Strooi er de resterende kaas en wat cayennepeper over. Bak de scones ongeveer 8 minuten in een voorverwarmde oven van 220°. Laat ze licht afkoelen.

Voor de forelpaté

Doe de ingrediënten voor de forelpaté in een blender. 30 seconden mixen en bijkruiden met peper en zout.

Snij de scones doormidden, schep er flink wat forelpaté tussen en werk af met een dilletakje.

Keukenbenodigdheden

Zeef

Oven

Blender

