



Scones met bosui en feta

en hartige crème fraîche dip



30-40min



2 personen

Het is tijd voor high tea! Traditioneel worden scones tijdens de afternoon tea in het Verenigd Koninkrijk in zoete vorm geserveerd - met jam en clotted cream. Vandaag maak je een hartige versie met bosuitjes en romige feta. Nog een verse knoflookdip erbij en klaar ben je. Enjoy!

Wat je van ons krijgt

- 150g tarwebloem ¹
- 2 bosuien
- 1 zakje bakpoeder
- 100g feta ⁷
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 60ml melk ⁷
- 60g boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- maatbeker
- keukenweegschaal
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 869kcal, vet 59.4g, koolhydraten 59.5g, eiwit 23.7g



1. Bosui snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Houd **1el bloem** apart. Hak de **bosuien** fijn.



2. Deeg voorbereiden

Snijd 60g koude boter in blokjes van ca. 1cm. Meng de **rest van de bloem** met **1½tl bakpoeder**, een flinke snuf zout en wat peper. Prak de boterblokjes met 2 vorken door het **bloemmengsel** tot er een kruimelig **deeg** ontstaat. **Tip:** zorg ervoor dat de boter niet te zacht wordt tijdens het kneden, leg het **deeg** evt. tussendoor even in de koelkast



3. Deeg afmaken

Snijd de **feta** in kleine blokjes en schep samen met de **bosui** door het **bloemmengsel**. Klop 1 koud ei los met 60ml koude melk. Houd 2el apart, meng de rest met het **bloemmengsel** tot er nog maar een klein beetje **bloem** droog is. **Tip:** kneed het **deeg** niet te veel anders wordt het te stevig.



4. Deeg vormen

Bestuif een werkoppervlak met **1el bloem**, leg het **deeg** erop en vorm het tot een ronde schijf met een doorsnede van ca. 20cm. Leg het **deeg** afgedekt minstens 10min in de diepvries. Leg het dan op een bakplaat met bakpapier, snijd het **deeg** in **vieren** en leg de ontstane **driehoeken** iets uit elkaar.



5. Scones bakken

Bestrijk de **scones** met de rest van het ei-melkmengsel en bak ze in 15-18min goudbruin. Draai de bakplaat halverwege de baktijd een keer om.



6. Dip maken

Pel en hak de **knoflook** fijn en meng met de **crème fraîche**. Breng de **dip** op smaak met peper en zout. Serveer de **scones** met de **dip**.