

DINNERLY



Bakspecial: scones met cheddar en bacon en een romige dip met crème fraîche



30-40min



2 personen

Uiteraard mogen scones niet ontbreken in onze bakspecial. Maar we zouden Dinnerly niet zijn als we er geen eigen draai aan zouden geven. Daarom serveren we vandaag geen typische scones met clotted cream en jam, maar een hartige versie met bacon, kaas en bosui. Een snelle dip erbij en je maaltijd is compleet!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1x gerookt spek
- 1 bosui
- 150g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 100g geraspte cheddar ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

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

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

KOOKTIP

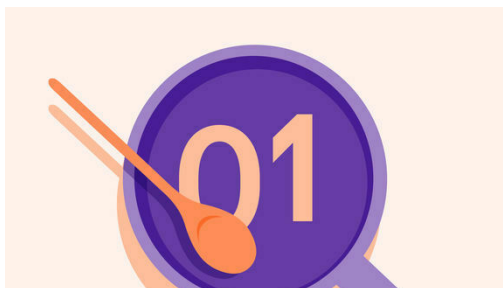
De baktijd kan variëren, dit verschilt per oven, dus houd de scones tegen het einde van de baktijd goed in de gaten.

ALLERGENEN

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

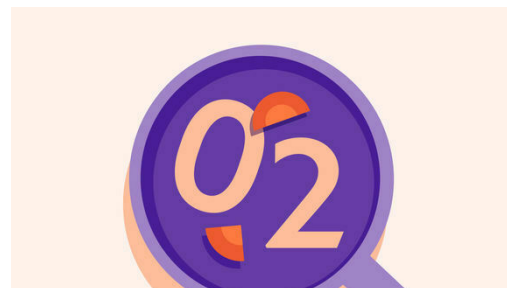
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1060kcal, vet 75.7g, koolhydraten 59.2g, eiwit 35.7g



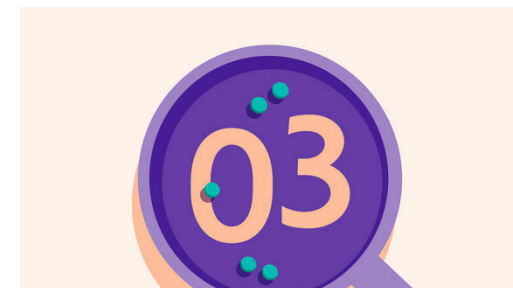
1. Bacon bakken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij 60g koude boter in blokjes van ca. 1cm en leg ze terug in de koelkast. Snij de **bacon** overdwars in stukken van ca. 2cm breed. Verhit een middelgrote koekenpan zonder olie op medium tot hoog vuur en bak de **bacon** in ca. 6min krokant. Haal uit de pan en laat op keukenpapier uitlekken.



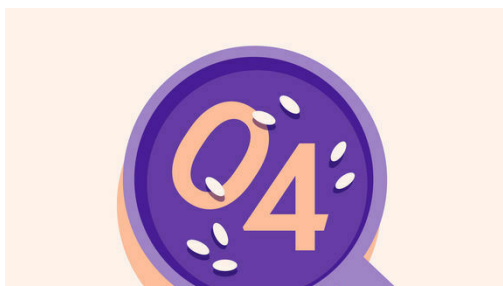
2. Deeg voorbereiden

Snij de **bosui** fijn. Meng de **bloem** met 1,5tl **bakpoeder**, een flinke snuf zout en wat peper. Kneed de blokjes boter met twee vorken door het **bloemmengsel**, tot de stukjes boter zo klein zijn als erwten. **Tip:** je kunt ook je handen gebruiken, maar omdat de boter niet zacht mag worden, kun je het deeg daarna het beste weer even in de koelkast zetten.



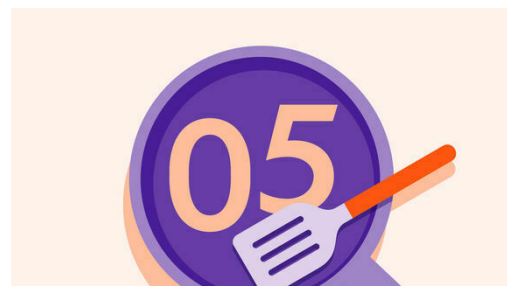
3. Deeg maken

Meng de **bacon**, de **bosui** en de **kaas** door het **bloemmengsel**. Klop 1 koud ei los met 60ml koude melk. Schep 2el uit het eimengsel en zet opzij. Meng het **bloemmengsel** met de rest van het eimengsel en kneed tot bijna al de **bloem** opgenomen is.



4. Deeg vormen

Leg het **deeg** op een aanrecht met wat bloem en vorm er met je handen een ronde **schijf** met een diameter van ca. 20cm van. Dek de **deegschijf** af en leg 'm minstens 10min in de vriezer. Snij 'm vervolgens in vieren en leg de **kwart**en met wat afstand op een bakplaat met bakpapier.



5. Scones bakken

Bestrijk de **scones** met de rest van het eimengsel en bak ze in 15-18min goudbruin. Draai de bakplaat halverwege om. Pel 1 teen knoflook, snij 'm fijn en meng 'm met de **crème fraîche**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **scones** met de **dip**.



6. Perfecte scones

Het geheim van scones bakken is dat de ingrediënten echt koud moeten zijn als je ze toevoegt. Als de boter zacht wordt, worden de scones namelijk niet zo mooi en luchtig. Zet alles dus minstens 2 uur van tevoren in de koelkast (als je dat nog niet gedaan had) en geniet straks van heerlijke scones!