



Toad in the hole

Braadworsten gebakken in een luchtig yorkshire-beslag tot een goudbruine schotel. Een hartig Brits gerecht met uienjus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	40'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

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

2 el bloem

400 ml runderbouillon

1 el worcestersaus

Bereidingswijze

1. Klop de bloem, eieren en melk glad met een snuifje zout tot een beslag. Laat 30 minuten rusten.
2. Doe de olie in een ovenschaal en verhit die 10 minuten in de oven op 220 graden. Bak intussen de worsten kort aan in een pan.
3. Leg de worsten in de hete schaal en giet meteen het beslag eromheen. Bak 30 minuten in de oven zonder de deur te openen tot het beslag hoog gerezen en goudbruin is.
4. Bak intussen de uien in de boter goudbruin, roer de bloem erdoor en giet de bouillon en worcestersaus erbij. Laat de jus indikken.
5. Serveer de toad in the hole meteen met de warme uienjus.

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