



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
20'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

350 gr bloem
1 el bakpoeder
1 tl zout
100 gr koude boter in blokjes
250 ml melk (voor het deeg)
300 gr worstvlees (uit worst geknepen)
3 el bloem (voor de jus)
500 ml melk (voor de jus)
peper en zout

0.5 tl gedroogde tijm

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Meng de 350 gram bloem met het bakpoeder en het zout en wrijf de koude boterblokjes erdoor tot een kruimelig geheel.
3. Voeg de 250 milliliter melk toe en meng snel tot een zacht deeg, kneed het niet te veel.
4. Rol het deeg ongeveer 3 centimeter dik uit, steek er rondjes uit en bak deze biscuits 12 tot 15 minuten goudbruin in de oven.
5. Bak ondertussen het worstvlees los in een pan tot het gaar en lichtbruin is, breek het in kleine stukjes.
6. Strooi de 3 eetlepels bloem over het worstvlees en bak dit 1 minuut mee zodat de bloem gaart.
7. Giet er beetje bij beetje de 500 milliliter melk bij terwijl je blijft roeren tot een gladde, gebonden jus ontstaat.
8. Kruid de jus met peper, zout en de tijm en laat hem enkele minuten zachtjes indikken.
9. Snijd de warme biscuits doormidden en overgiet ze royaal met de romige worstjus voor het serveren.

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