

Ingrediënten voor 6 personen

10 stuks middelgrote eieren
4 stuks hamburgers
1 liter zonnebloemolie
3 sneetjes witbrood
50 gram tarwebloem

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Engels

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Scotch eggs

Hulpmiddelen

Verder heb je nodig: deegroller bakpapier frituurpan of ruime pan keukenthermometer broodrooster

Bereidingswijze

Kook 9 eieren 5 min. Laat schrikken onder koud stromend water en pel ze. Verdeel de hamburgers in 9 porties. Leg telkens 1 portie tussen vershoudfolie en rol uit tot plakjes van 12 cm. Scheid ze van elkaar met bakpapier. Leg 1 ei in het midden van het vlees en vouw het met behulp van het bakpapier rondom het ei. Druk de randen voorzichtig aan. Herhaal met de rest van het vlees. Verhit de olie in de ruime pan of frituurpan tot 180 °C. Controleer eventueel de temperatuur met de keukenthermometer. Rooster het brood in de broodrooster goudbruin. Doe de bloem in een diep bord. Klop het laatste ei los in een tweede diep bord en verkrumel het brood in een derde bord. Haal de eieren achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte ei en broodkruim. Frituur de eieren in 3 delen in 4 min. goudbruin en gaar. Neem met een schuimspaan uit de pan, laat uitlekken op keukenpapier. Halveer de eieren. Serveer met mayonaise.

