

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

40 minuten

Benodigdheden

Oven

Ingrediënten Jam

- 100 gr roodfruit (diepvries)
- 100 gr suiker
- Rasp van de schil van 1 citroen
- Sap van een ½ citroen
- 2 cm gember

Ingrediënten Scones

- 250 gr bloem
- 60 gr koude boter
- 2 zakjes (25 gr) bakpoeder
- ¼ tl zout
- 150 gr karnemelk
- 1 el maanzaad
- 100 ml slagroom
- Snufje zout

Bereidingswijze

Jam

1. Schil de gember en hak fijn
2. Doe alle ingrediënten voor de jam in een pan en breng aan de kook
3. Laat 7 minuten zachtjes koken
4. Doe de jam in een kom en dek af met een folie op de jam, dit zorgt dat er geen velletje op de jam komt tijdens het afkoelen

Scones

1. Verwarm de oven voor op 4D hete lucht 220°C¹
2. Doe de bloem, boter, bakpoeder en zout in de kom van de keukenmachine, installeer de deeghaken en verkruimel het deeg
3. Voeg de maanzaad en karnemelk toe en vorm een deeg
4. Bestuif een deel van het werkblad met meel.
5. Haal het deeg uit de kom en rol het uit tot 3 cm dikte
6. Steek hier ronde vormpjes uit en leg die op een met bakpapier beklede bakplaat
7. Bak de scones in ongeveer 16 minuten goudbruin in de oven
8. Haal ze uit de oven en laat ze op een oven rek afkoelen
9. Sla terwijl de scones aan het afkoelen zijn de slagroom lobbige met een snufje zout

Opmaken en serveren

1. Snijd de scones doormidden en doe er slagroom en vervolgens jam op
2. Leg de bovenste helft er schuin op en serveer wanneer nog lauw warm

Tip:

¹ Stel de stoomtoevoeging van de oven in op gemiddeld