**Toad in the hole met rode-uienjus van Gordon Ramsay**

Nodig voor 4 personen voor de toad:

2 eetlepels arachideolie

4 dikke varkenssaucijsjes van goede kwaliteit

150 g bloem

½ theelepel fijn zeezout

2 grote eieren

150 ml melk

Nodig voor 4 personen voor de rode-uienjus:

20 g boter

2 rode uien, in dunne ringen

1½ eetlepel bloem

300 ml kippenbouillon (van een tablet)

1 theelepel Engelse mosterd (meer voor een sterkere smaak)

2 eetlepels rode jam naar smaak (4-vruchten)

enkele scheutjes worcestersaus

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schenk de olie in een ovenschaal van 1½ liter en houd de schaal schuin, zodat de bodem gelijkmatig met olie bedekt is. Leg de saucijsjes erin en wentel ze goed door de olie. Bak ze 10 minuten in de hete oven.

Maak intussen het beslag: meng de bloem, ½ theelepel fijn zeezout, de eieren en melk enkele minuten in een blender of keukenmachine, tot er een glad beslag ontstaat. Schraap het mengsel na 1 minuut van de zijkant van de kom, zodat er geen klontjes bloem achterblijven. Neem de saucijsjes uit de oven en schenk het beslag eromheen. Zet het gerecht in de oven en bak het 30 minuten, tot het beslag goed gerezen en goudbruin is. Maak intussen de uienjus: smelt de boter in een pan. Voeg de uien met wat zout en peper toe en bak ze 8-10 minuten op middelhoog vuur, tot ze zacht en doorzichtig zijn; roer af en toe. Strooi de bloem erbij en roer enkele minuten. Roer geleidelijk de bouillon erdoor en verhit het geheel tot het suddert. Voeg de mosterd, jam en worcestersaus naar smaak toe. Laat het geheel sudderen tot er een lichte saus ontstaat. Proef en breng de jus op smaak met zout en peper. Neem de saucijsjes in beslag uit de oven en laat ze enkele minuten staan. Serveer ze met de uienjus.