# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Schotse eieren van Gordon Ramsay**

Nodig:

8 middelgrote eieren, op kamertemperatuur

650 gram worstvlees van goede kwaliteit of 8-10 worstjes van de slager, ontveld

een handvol bladpeterselie, fijngehakt

4 blaadjes salie, fijngehakt

1 theelepel Engels mosterdpoeder

de geraspte schil van 1 citroen

zout

zwarte peper

*frituren:*

50 gram bloem, gezeefd

2 grote eieren, licht geklopt

150 gram fijn wit broodkruim (van brood dat 1-2 dagen oud is)

arachideolie of andere plantaardige olie, voor het frituren

barbecuesaus of curryketchup voor erbij

Bereiding:

Breng een pan water aan de kook. Leg de eieren erin en laat ze 8 minuten sudderen. Giet ze af en spoel ze af met koud water tot ze niet meer heet aanvoelen. Pel ze en zet ze apart. Meng het worstvlees, de peterselie, salie, het mosterdpoeder, de citroenrasp en wat zout en peper met één hand in een kom en verdeel het in acht gelijke balletjes. Druk de balletjes een voor een plat op een stuk plasticfolie tot er een cirkel ontstaat waarmee u een ei in zijn geheel kunt bedekken. Leg een ei in het midden, trek de randen van de folie omhoog en druk het worstvlees om het ei, zodat het

gelijkmatig bedekt is. Herhaal dit met de rest van de eieren en het worstvlees. Doe de bloem, geklopte eieren en het broodkruim in drie afzonderlijke kommen. Rol een Schots ei door de bloem, doop het in het ei en wentel het door het broodkruim tot het goed bedekt is. Haal het nogmaals door het ei en broodkruim voor een extra dik paneerlaagje. Herhaal dit met de rest van de Schotse eieren. Verhit 8 cm olie van in een frituurpan of pan met dikke bodem tot 150 graden. Een toegevoegd stukje brood hoort te sissen en in minder dan 1 minuut licht goudbruin en krokant te worden. Frituur 2 Schotse eieren tegelijk: laat ze in de olie zakken en frituur ze 4-5 min. Keer ze

een of twee keer, zodat ze gelijkmatig bruin worden. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Houd ze warm in een matig warme oven, terwijl u de rest frituurt. Serveer er een saus naar keuze bij.