



**Hartige Scones met Blu Elegant  
(als voorgerecht of voor bij de thee)**

**Benodigheden voor het deeg:** 500 gram zelfrijzend bakmeel, 200 cc. room, 100 gram basterdsuiker, 150 gram roomboter, 3 eieren, 10 gram zout, 2 theelepels mosterd.

100 gram geraspte Cheddar. 250 gram zeer dunne lardons spek. 250 gram Blu Elegante. Doosje fijne sla. Muffinvormen. Eierstruif van 1 ei.

**Werkwijze:** De boter met de suiker, eieren, room, zout en mosterd vermengen en op de bloem leggen. Eerst kruimels maken en dan snel in elkaar zetten tot een homogeen deeg.  
**Inpakken en in de koelkast laten rusten.**

**Muffinvormen** insmeren met gesmolten margarine. Oven voorverwarmen op 180°C. Cheddarkaas raspen. Lardons spek kort bakken.

**Deeg uit de koelkast halen** en de lardons spek eronder werken.

**Twintig hoopjes** van **50 gram** afwegen, iets modelleren en in de Muffinvormen leggen. Bestrijken met **eierstruif** en bestrooien met de **geraspte cheddarkaas**.

**15 minuten bakken en lossen.**

**Opmaak:** Op de borden een beetje gemengde sla leggen, enkele druppels olijfolie erop met gemalen peper.

**Noot:** Er zijn verschillende **variatie mogelijkheden** voor de **Scones** door b.v. **grove suiker** onder het deeg te verwerken, gehakte **walnoten** of **hazelnoten**, of na het bakken doormidden snijden, **aardbeienjam** er tussen smeren en een **rozet slagroom** er bovenop spuiten. Verder is erg lekker bovenop een ananasshutney te leggen.

