

Kleine kaas-scones / Little cheese scones



De boodschappen

225 gram zelfrijzend bakmeel

55 gram boter (kamertemperatuur)

150 ml melk

snuf zout

50 gram Gruyere of rijpe Cheddar kaas

Scones met clotted cream en jam zijn een lekker zoete traktatie bij de Britse thee maar... de hartige variant met een pittige oude kaas erin wordt meestal bij een glaasje rode port geserveerd.

Zo maak je kaas-scones

Doe meel, zout en stukjes boter in een kom.

Wrijf de boter met je vingertoppen in het meel tot het meel in grove kruimels verandert.

Rasp de kaas, en roer de kaas door de meelkruimels.

Voeg de melk er aan toe, roer alles goed door elkaar.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Kneedt het deeg snel even door, rol het deeg uit tot 2 cm dikte.

Steek scones uit en strijk er melk op.

Bak de scones in 12-15 minuten lichtbruin.

De kaas-scones smaken erg lekker bij een glaasje rode port.

Kleine kaas-scones / Little cheese scones



Shopping list

225g self raising flour
55g butter (room temperature)
150ml milk

pinch of salt
50g Gruyere or mature Cheddar

Scones with clotted cream and jam are a nice sweet treat to go with British tea but ... the savoury variety with ripe old cheese in it will usually be served with a glass of ruby port.

How to make cheese scones

Put flour, salt and butter pieces into a bowl, rub the butter into the flour with your fingertips.

Rub until the flour resembles coarse crumbs.

Grate the cheese then stir the cheese into the flour crumbs.

Add the milk to the mixture and stir the mixture until combined.

Preheat the oven to 220 ° C.

Knead the dough quickly by hand then roll it to 2 cm thickness.

Cut out scones then brush them with some milk.

Bake the scones in 12 to 15 minutes or until golden brown.

Serve the cheese scones together with a glass of ruby port.