

Toad-in-the-hole



Hoofdgerecht

Vlees

4 personen

Land: Engeland

Bereidingstijd: 50 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 2 eetlepels olijfolie
- 8 dikke varkenssaucijsjes
- 150 g bloem
- 1 tl fijn zeezout
- 2 grote eieren
- 150 ml melk
- takje rozemarijn
- versgemalen peper
- 2 el braadvet of wit plantaardig vet
- voor erbij: witte bonen in tomatensaus of doperwtjes en uienjus (zie onder)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Schenk de olijfolie in een koekenpan en braad de worstjes in 10 minuten zachtjes lichtbruin. Vet een ovenschaal van 1 liter geheel en gelijkmatig in met het braadvet.
2. Maak intussen het beslag: meng de bloem, zeezout, versgemalen peper, de eieren en melk enkele minuten in een blender of keukenmachine, tot er een glad beslag ontstaat, dat de consistentie heeft van yoghurt. Schraap het mengsel na 1 minuut van de zijkant van de kom, zodat er geen klontjes bloem achterblijven.
3. Neem de saucijsjes uit de pan en doe ze in de ovenschaal en schenk het beslag eromheen. Druk het takje rozemarijn in het beslag. Zet het gerecht in de oven en bak het 30 - 40 minuten, tot het beslag goed gerezen en goudbruin is. Neem de saucijsjes in beslag uit de oven en laat ze enkele minuten staan. Serveer ze met de uienjus.

Tenslotte

Toad-in-the-hole is een traditioneel Engels gerecht dat bestaat uit worstjes in Yorkshire pudding beslag, meestal geserveerd met groenten en uienjus. Er wordt gezegd dat elke moeder in het Verenigd Koninkrijk een recept voor dit gerecht heeft en elke zich zelf respecterende pub heeft het op het menu staan. De oorsprong van de naam "Toad-in-the-Hole" komt, wordt vaak beweerd, omdat de schotel een gelijkenis vertoont met een pad (toad die zijn kop uit het water steekt, net als de worstjes uit het deeg en zodoende aan zijn ongewone naam komt. Een recept uit 1861 door Charles Elme Francatelli maakt echter geen melding van worsten, maar allerlei stukjes goedkoop vlees dat aan het eind van de dag werd verkocht en die niet meer kosten dan 1 dime of 1 shilling. Een nog ouder recept is te vinden in Hannah Glasse's "The Art of Cookery" uit 1747, waar ze een recept genaamd "Pigeons in a Hole" opschrijft, in wezen duiven gekookt in een Yorkshire pudding beslag. In de Tweede Wereldoorlog werd bij gebrek aan worst stukken Spam gebruikt. Dit recept noemde de Italianen "English cooked-again stewed meat" (Lesso rifatto all'inglese) of toch ook "Toad in the Hole", in het eerste boek van de moderne Italiaanse keuken van de negentiende eeuw, "L'Artusi" uit 1891, komt al een variatie voor waarin het vlees niets anders is dan overgebleven gestoofd vlees van de vorige dag dat in beslag opnieuw bereidt werd. Het wordt normaal gesproken geserveerd met jus (vaak uienjus), groenten en aardappelen en soms aardappelpuree. Toad-in-the-hole is een Engelse klassieker, waarvoor je waarschijnlijk altijd vrijwel alles al in huis hebt. Het gerecht is ideaal voor een doordeweekse maaltijd of onverwacht bezoek; zorg gewoon dat er een paar varkenssaucijsjes in de diepvries liggen. Voor de **Uienjus** laat je 20 gram boter in een pan te smelten. Voeg 2 rode uien in ringen gesneden 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 1 1/2 el bloem erbij en roer enkele minuten. Roer geleidelijk 300 ml kippenbouillon erdoor en verhit het geheel tot het suddert. Voeg 1 tl Engelse mosterd, 2 el rodebessenjam en een scheutje Worcestershiresaus naar smaak toe. Laat het geheel sudderen tot er een lichte saus ontstaat. Proef en breng de jus op smaak met zout en peper.