

# Siemens Stoom workshop

## Scones met maanzaad en jam van rood fruit en gember (Nagerecht, 4 personen)

### Materialen

Steelpan, bakpapier, grote kommen, keukenmachine / mixer

### Scones

#### Ingrediënten:

- 250 g bloem
- 60 g koude boter
- 2 zakjes bakpoeder (25g)
- ¼ tl zout
- 150 g karnemelk
- 1 el maanzaad

#### Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 220° C, 4-D hetelucht, gemiddeld stoom.
- Kruimel de bloem, boter, bakpoeder en zout samen in een kom tot een zanderig mengsel. Voeg de karnemelk en maanzaad toe, meng voorzichtig en vorm tot een deeg.
- Bestuif het werkvlak met bloem en rol het deeg egaal uit tot een dikte van 3 cm.
- Steek hier ronde vormpjes uit en leg die op een ovenplaat met bakpapier.
- Bak de scones in ongeveer 16 minuten goudbruin in de oven.
- Haal ze uit de oven en laat ze op een ovenrek afkoelen.

### Jam en room

#### Ingrediënten:

- 100 g gemengd rood fruit
- 100 g suiker
- ½ citroen
- 2 cm verse gember
- 100 ml slagroom

#### Bereidingswijze:

- Rasp de schil van de citroen en hak de gember fijn.
- Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook.
- Laat de jam 7 minuten pruttelen en vervolgens afkoelen in een kom.
- Klop de room stijf met een snufje zout

#### Afmaken en serveren:

- Snijd de scones doormidden en doe er slagroom en vervolgens jam op.
- Leg de bovenste helft er schuin op en serveer.