Hoofdgerechten / Australië

Australische vleespastei



Een handgrote taart met een dikke rundvleesvulling: korstbodem, bladerdeegdeksel, tomatensaus erop.

Tijd 150 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 800 g Rundvlees — in fijne blokjes of gehakt
- ☐ 500 ml Rundvleesbouillon
- ☐ 2 eetlepels Worcestershiresaus
- ☐ 500 g Zanddeeg
- ☐ 1 stuk ei — voor glazuur
- ☐ 40 ml Plantaardige olie
- ☐ 2 stuks ui
- ☐ 3 eetlepels bloem
- ☐ 2 eetlepels Tomatenpuree
- ☐ 400 g Bladerdeeg
- ☐ 100 ml Tomatensaus — om te serveren
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Bak het rundvlees in porties bruin, zodat het zijn sappen niet vrijgeeft, en zet het opzij.

02 Fruit de ui tot ze zacht is, roer de bloem erdoor en kook deze twee minuten.

03 Doe het vlees terug, voeg de bouillon, Worcestershiresaus en tomatenpuree toe en laat het veertig minuten sudderen tot het dik is.

04 Laat de vulling volledig afkoelen, bij voorkeur in de koelkast.

05 Bekleed de bakvormen met korstdeeg, snij de randen bij en vul ze met de koude vulling.

06 Bedek met rondjes bladerdeeg, plak de randen dicht en maak een uitsparing in het midden.

07 Glaceer met ei en bak gedurende vijfentwintig minuten op 200 °C, tot een diepgouden deksel.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.

Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0

Foto: fir0002 flagstaffotos [at] gmail.com Canon 20D + Canon 17-40mm f/4 L / GFDL 1.2 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.

Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.

recipes.dvs-services.be / meat-pie-australian