Hoofdgerechten / Canada

Tourtière



Een taart met dubbele korst van gekruid varkensvlees en aardappel. De kersttafel van Québec.

Tijd 115 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g Varkensgehakt
- ☐ 300 g Rundergehakt
- ☐ 400 g Aardappelen – gekookt en gepureerd
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 3 teentjes knoflook
- ☐ 1 theelepel kaneel
- ☐ 0,5 theelepel gemalen kruidnagel
- ☐ 1 theelepel piment
- ☐ 0,5 theelepel Nootmuskaat
- ☐ 250 ml kippenbouillon
- ☐ 700 g Zanddeeg
- ☐ 1 stuk ei — voor glazuur
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Fruit de ui en de knoflook tot ze zacht zijn, voeg beide gehakt toe en kook, klontjes brekend, gedurende tien minuten.

02 Voeg alle kruiden toe, breng op smaak en giet de bouillon erbij.

03 Laat het veertig minuten zachtjes sudderen, tot de vloeistof bijna verdampt is.

04 Roer de aardappelpuree erdoor en laat de vulling volledig afkoelen.

05 Bekleed een bakvorm met deeg, voeg de koude vulling toe en zet het waterpas.

06 Dek af met een tweede vel, knijp de randen dicht, snij de ventilatieopeningen uit en glazuur met ei.

07 Bak een kwartier op 200 °C en vervolgens nog eens veertig minuten op 180 °C, tot een diepgouden korst ontstaat.

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

Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0

Foto: St. Lawrence restaurant / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.

Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.

recipes.dvs-services.be / tourtiere