

 Bereiden in: taartvorm

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 2 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Voor de korst:
- 250 g bloem
- 125 g koude boter, in blokjes
- 1/2 tl zout
- 1 ei
- 3-4 eetlepels koud water
- Voor de vulling:
- 600 g rundvlees (bijvoorbeeld riblappen of sukadelappen), in blokjes
- 2 eetlepels olie
- 1 grote ui, in ringen
- 2 wortelen, in blokjes
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 300 ml runderbouillon
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 eetlepel Worcestersaus
- 1 tl gedroogde tijm
- 1 laurierblad



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Voedingswaarde

-

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Bereiding

1 Deeg maken:

- Meng de bloem en het zout in een kom. Voeg de koude boter toe en wrijf deze met je vingers door de bloem tot het mengsel op fijne kruimels lijkt.
- Voeg het ei en het koude water toe en kneed het deeg snel tot een bal. Wikkel het in plasticfolie en laat het minstens 30 minuten in de koelkast rusten.

2 Vulling bereiden:

- Verhit de olie in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg het rundvlees toe en bak het rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en zet het apart.
- Voeg de ui, wortelen en knoflook toe aan dezelfde pan en bak tot de ui glazig is.
- Voeg het vlees weer toe aan de pan, samen met de runderbouillon, tomatenpuree, Worcestersaus, tijm, laurierblad, zout en peper. Breng het geheel aan de kook.
- Zet het vuur laag, dek de pan af en laat het 1,5 tot 2 uur sudderen, of totdat het vlees zacht is. Verwijder het laurierblad en laat de vulling afkoelen.

3 Oven voorverwarmen:

- Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht).

4 Deeg uitrollen:

- Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven oppervlak tot een ronde lap die groot genoeg is om een pievorm (ongeveer 24 cm) te bedekken. Bekleed de vorm met het deeg en snijd de randen bij.

5 Pie vullen:

- Giet de afgekoelde vulling in de deegkorst. Rol een tweede lap deeg uit voor de bovenkant en leg deze over de vulling. Druk de randen goed aan en snijd een paar luchtgepries in de bovenkant.

6 Bakken

- Bestrijk de bovenkant van de pie met het losgeklopte ei voor een mooie glans. Bak de pie in de voorverwarmde oven gedurende 30-35 minuten. Recepten ga naar: