

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de PIE 200 gr bloem 250 gr
boter snufje zout 100 ml koud
water 1 ei VOOR DE hachee
ARACHIDEOLIE 150 GR BOTER
1 KILO DOORREGEN
SUDDERLAPPEN, IN BLOKJES
GESNEDEN. ZOUT EN
ZWARTE PEPER UIT DE
MOLEN 2 RODE UIEN, IN
MAANTJES GESNEDEN 3
TENEN KNOFLOOK,
FIJNGEHAKT 20 GR BLOEM
750 ML RODE WIJN 3 FLINKE
TOMATEN, IN STUKKEN
GESNEDEN 500 ML
RUNDERBOUILLON 8
GEKOOKTE AARDAPPELS 2
SJALOT, FIJNGESNEDEN 1/2
BOS PLATTE PETERSELIE.

Tijd: > 2 uur
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pie gevuld met hacheevlees van Herman de Blijker

Een mooi en lekker recept van Herman de Blijker

Hulpmiddelen

Pan

Bereidingswijze

DE HACHEE: Verhit in een Braadpan wat olie en de boter. Voeg als de boter begint te schuimen het vlees toe en geef het op middelhoog vuur aan alle kanten een kleur. Voeg wat zout en peper toe. Haal het vlees uit de pan, maar laat de boter in de pan zitten. Zet de uit en de knoflook in de pan aan. Voeg de bloem toe en laat op middelhoog vuur in een minuut licht garen, maar niet kleuren. Blus af met rode wijn. Breng aan de kook en blijf goed roeren. Voeg het vlees, de tomaten en de bouillon toe. Zorg dat het vlees goed onder blijft staan, voeg eventueel wat vocht (runderbouillon) toe. Doe een deksel op de pan en laat het vlees minimaal 3 uur stoven. Is de hachee klaar, serveer dan met gekookte aardappels, fijngesneden sjalot en peterselie. Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe alle ingrediënten VOOR DE PIE in een kom of op een werkvlak Kneed het deeg met de handen. Het wordt een nat deeg, dus voeg geen extra bloem bij. Rol het deeg uit tot een plak. Bekleed er een pie-vorm mee en snijd het overtollige deeg af. Verdeel de hachee over het deeg in de vorm en dek af met de overgebleven deeg. Rol een kokertje van vetvrij papier. Maak een gaatje i het deeg en schuif het kokertje erin. Zo kan de stoom ontsnappen, wat voorkomt dat de binnenkant te nat wordt. Ze de pie 30 minuten in de oven.