

Runder pastei

Ingrediënten

750 gr. magere runderlappen,
3 eetlepels olie, 1 eetlepel boter
2 grote uien
2 blaadjes laurier
1 theelepel kruidnagelpoeder
1 halve eetlepel kaneel
1 dl. rode wijn
2 dl. vleesbouillon
3 eetlepels bloem
100 gram zilveruitjes
4 plakjes bladerdeeg (beetje afhankelijk van de grootte van de ovenschaal)
zout en peper.

Bereidingswijze

Het vlees in stukken snijden en rondom bruin bakken in een mengsel van olijfolie en boter.

Doe dit in twee gedeeltes, dan bakt het vlees mooier bruin.

De uien fijnsnijden en omscheppend mee bakken met het vlees.

De laurierblaadjes kneuzen en toevoegen, samen met de kaneel en het kruidnagelpoeder.

Het geheel afblussen met de rode wijn. Vleesbouillon toevoegen tot het vlees net onder staat. Laat dit in een gesloten pan op een laag vuur 3 uur stoven.

Schep een deel van het kookvocht uit de pan en meng dit met de bloem en peper en zout.

Roer dit door het vlees tot het een dikke saus wordt.

Schep de zilveruitjes erdoor.

Verwarm de over voor op 200 graden. Laat de korstdeegplakjes ontdooien.

Vet een ovenschaal in en schep het vleesmengsel in de schaal.

Dek het geheel af met de lapjes bladerdeeg. Laat ze mooi op elkaar aansluiten, zodat het een deksel wordt.

Prik met een vork een paar gaatjes in het deeg en zet de schaal in de oven.

Bak de pie ca. 20 minuten, tot de korst goudbruin is. Lekker met aardappelkroketjes, appel/abrikozenmoes en boontjes of rode kool.