

Stoofvleespastei

Bereiden in: grote pan /ovenschaal

Voorbereiding: 30 min.

Bereiding: 195 min.

Recept voor 4 personen

- 575 Kcal.

Ingredienten

- 1 kg sukadelappen
- 2 middelgrote uien
- 4 tenen knoflook
- 1 winterpeen
- 2 el tarwebloem
- 70 g roomboter
- 300 ml donkerblond bier
- 200 ml water
- 1 runderbouillontablet
- 3 laurierblaadjes
- 2 el appelstroop
- 1 middelgroot ei
- 270 g vers bladerdeeg

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Stoofvlees pastei

Bereiding

1. Snipper de uien en snijd de tenen knoflook fijn. Schil de peen en snijd in blokjes van 1 cm. Snijd het vlees in stukken van 4 cm. Meng het in een kom met de bloem en zout en peper.
2. Verhit 50 g boter in een braadpan. Braad het vlees in delen op middelhoog vuur in 4 min. rondom bruin. Zorg dat u niet te veel vlees tegelijk in de pan doet, zodat u het goed kunt aanbakken. Haal uit de pan en herhaal met de rest van het vlees.
3. Verhit de rest van de boter in de pan. Bak de ui, knoflook en peen 5 min. Voeg het vlees toe, samen met het bier, het water, het bouillonblokje, de laurier en appelstroop.
4. Laat het stoofvlees 2 ½ tot 3 uur stoven op laag vuur met de deksel op de pan. Haal eventueel het laatste halfuur de deksel van de pan, zodat de stoof wat verder inkookt.
5. Verwarm de oven voor op 150-200 °C.
6. Schep het stoofvlees in de ovenschaal.
7. Klop het ei los. Bestrijk de randen van de ovenschaal met behulp van het bakkwastje licht met ei en bekleed de ovenschotel met het bladerdeeg. Bestrijk het deeg met de rest van het ei.
8. Maak een inkeping in het midden van het deeg zodat de stoom kan ontsnappen.
9. Bak 15 min. of tot het deeg gaar en bruin is.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten