Vleespastei

www.kookjemee.nl

Vleespastei

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 100

Ingredienten:

250 gr diepvries doperwten

2 eetl kappertjes

wat worteltjes

500 gr hamlappen in stukken

1 grote rode ui gesnipperd

1 rode peper in dunne ringetjes

3 eieren

2 vleestomaten

klein bosje peterselie

4 eetl ketjap asin

250 ml bouillon van een blokje

Bereidingsqwijze:
Kook de eieren in ongeveer 8 min hard.
Ontvel de tomaten(leg ze even bij de kokende eieren).
Snijd de peterselie fijn.
Verhit in een braadpan de helft van de boter en bak het vlees op hoog vuur lekker bruin.
Doe dan de ui,tomaat en rode peper erbij,lekker even omscheppen.
Schenk dan de boullion en de ketjap erbij en laat het vlees ongeveer een uur lekker gaar sudderen.
Verwarm de oven voor op 200 gr.
Bladerdeeg laten ontdooien.
Worteltjes, doperwtjes, kappertjes en piccalillie door het vlees roeren en op smaak maken met peper en zout.
Ovenschaal invetten en bekleden met de helft van het bladerdeeg.
Vleesmengsel in de schaal scheppen, eieren in plakjes snijden en over de vulling leggen.
Schaal met bladerdeeg afdekken,randjes goed dichtmaken en in het midden een gaatje maken.
Nog de rest van de boter even smelten en het dak van de pastei invetten en dan 25 min. in de oven.
Je kan er rijst of aardappelen bij serveren.

!

is .