Pie met rundvlees, kaas en spek

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	8
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Vulling

400 g rundergehakt

100 g spekblokjes

1 el olijfolie

Het gehakt en de spekblokjes in olijfolie aanbraden.

1 ui

2 knoflookteen

1 tl rozemarijn

De ui, de knoflook en de rozemarijn fijn hakken, aan het vlees toevoegen en langzaam meebraden.

400 g gepelde tomaten, fijn gehakt

De gepelde tomaten toevoegen en laten inkoken tot de saus dikker wordt.

2 el bloem

De saus met bloem bestrooien en goed roeren.

200 ml runderbouillon

zout

peper

De bouillon toevoegen, met zout en peper kruiden en al roerend aan de kook brengen. Op een laag vuur laten sudderen en af en toe roeren.

Van het vuur nemen en langzaam laten afkoelen.

Pie

3 bladerdeegvellen, rechthoekig, 42 × 26 cm

De pievormen indien nodig invetten en met bladerdeeg bekleden. Het deeg langs de randen omhoog trekken. De bijbehorende deegdeksels op maat snijden.

100 g cheddar

1 ei

De kaas raspen en het ei loskloppen. De vormen met het vleesmengsel vullen en met kaas bedekken. De deegranden met ei bestrijken en met de deegdeksels afdekken. De randen samendrukken. De deegdeksels met ei bestrijken en meermaals inprikken.

Ovenruimte tot 200 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

De pievormen op de bakplaat op niveau 2 in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the food in

Hot air humid 200 °C gedurende 25 Mins

Accessoires

Bakplaat

8–10 pievormen, ø8–12 cm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019