

## **Hoenderpastei Met Aartappels.**

### **Maak 4 - 6 porsies**

1 gaar hoender	15 ml botter
3 knoffelhuisies, fyngekap	6 klein preie, in dik skywe gesny
250 ml room	1 vel blaardeeg (400 g)
1 eier, geklits	sout en vars gemaalde swartpeper na smaak
4 klein Mediterreense aartappels, gaar en skil verwyder	

### Metode:

- 1.) Verwyder die vleis van die hoender.
- 2.) Besluit self of jy die vel wil bysit - ek dink persoonlik dis die lekkerste deel van die hoender.
- 3.) Smelt die botter in 'n pan en braai die knoffel en preie saam tot sag.
- 4.) Meng die hoender, preie en aartappels in 'n groot mengbak.
- 5.) Gooi die room oor en meng goed.
- 6.) Geur met sout en swartpeper.
- 7.) Plaas die blaardeeg op 'n gesmeerde bakplaat.
- 8.) Smeer die deeg met die geklitste eier.
- 9.) Stapel nou die hoendermengsel in die middel van die blaardeeg. Los so 'n 4 cm-rand oop.
- 10.) Vou die 4 cm-deeg om die hoender.
- 11.) Smeer die rand van die deeg met nog geklitste eier.
- 12.) Plaas in 'n warm oond teen 200 °C vir ongeveer 45 minute sodat die deeg gaar en mooi bruin word.
- 13.) Garneer met vars roosmaryn.

### Opdienings voorstel: