

Skaapskenkel Pastei.

Maak 6 tot 8 porsies

Vulsel

ongeveer 1.5 kg skaapskenkels	25 ml sonneblom olie
1 middelslag ui, gekap	30 g (50 ml) koekmeelblom
20 g (25 ml) sampioensop poeier	250 ml melk
1 blik (285 g) dwergsampioene, gedreineer	10 ml aangemaakte mosterd
50 g (125 ml) gerasperde kaas	sout en peper na smaak

Kors

125 ml melk	125 ml sonneblom olie
1 eier	110 g (200 ml) koekmeelblom
10 ml bakpoeier	knypie sout
2 uie in ringe gesny	

Metode:

- 1.) Kook die skenkels in genoeg water tot sag.
- 2.) Dreineer en hou 200 ml van die aftreksel.
- 3.) Ontbeen en sny die vleis in stukkies.
- 4.) Braai die vleis liggies in die sonneblomolie in 'n groot swaarboom kastrol.
- 5.) Skep dit uit en braai die uie in dieselfde kastrol tot effens bruin, voeg nog olie by indien nodig.
- 6.) Skep die vleis terug in die kastrol en meng dit met die ui.
- 7.) Voeg die aftreksel by.
- 8.) Meng die meel, soppoeier en melk en roer by die vleismengsel.
- 9.) Voeg die sampioene en mosterd by en stowe dit totdat die sous verdik.
- 10.) Haal die kastrol van die stoof af en roer die kaas by die vulsel en geur met sout en peper.
- 11.) Skep dit in 'n gesmeerde oondvaste bak met 'n volume van ongeveer 2 liter.
- 12.) Voorverhit die oond tot 200°C (400°F).
- 13.) Roer al die bestandele buiten die uieringe vir die kors saam.
- 14.) Giet dit oor die vulsel.
- 15.) Rangskik die uieringe bo-op.
- 16.) Bak die pastei sowat 20 minute tot goudbruin.
- 17.) Sit warm voor.

Opdienings voorstel:

phantocomp