

Steak-en-bierpastei.

Maak 4 porsies

| | |
|--|---|
| 30 ml olyfolie | 1 kilogram kruisskyf, in blokkies gesny |
| 1 ui, fyngekap | 2 wortels, in klein blokkies gesny |
| 1 selderystok, in klein blokkies gesny | 3 knoffelhuisies, fyngekap |
| 2 x 340 ml-blikke bier | 250 ml beesvleis-aftreksel |
| 2 lourierblare | 5 ml droë gemengde kruie |
| sout en varsgemaalde swartpeper na smaak | 1 x 400 g-vel blaardeeg |
| 1 eier, geklits | |

Metode:

- 1.) Verhit die olie in 'n groot kastrol.
- 2.) Braai die vleis bietjies op 'n slag tot lekker bruin. As jy als in die kastrol gooi, gaan dit die hitte verlaag en gaan die kos water trek.
- 3.) Wanneer al die vleisblokkies bruin gebraai is, hou dit eenkant.
- 4.) Braai nou die ui, wortels, seldery en knoffel in dieselfde kastrol saam vir so 5 minute. Die groente moenie bruin gebraai wees nie, maar sag en deurskynend.
- 5.) Skep die vleis terug by die gebraaide groente en voeg die bier, aftreksel, lourierblare en gemengde kruie by.
- 6.) Geur met sout en swartpeper.
- 7.) Sit die deksel op en laat kook oor 'n lae hitte vir minstens 2 uur. Die vleis moet heerlik sag wees.
- 8.) Skep die vleismengsel in 4 klein bakkies of 1 groot bak.
- 9.) Laat afkoel voor jy die blaardeeg opsit.
- 10.) Sny die blaardeeg in verlangde groottes vir jou bakkies of bak en sit bo-op die vleisvulsel.
- 11.) Versier die deeg met die afvalstukkies en sny so twee klein gaatjies in vir die stoom om te ontsnap.
- 12.) Verf die deeg met die geklitste eier en bak in 'n warm oond teen 200 °C vir sowat 30 minute, tot die deeg mooi bruin en gaar is.

Opdienings voorstel: