

MAALVLEIS PASTEI IN KONVEKSIE-OONDJIE



MAALVLEIS PASTEI IN KONVEKSIE-OONDJIE

Vulsel

1 kg maalvleis

500 ml koue water

250 ml sagte broodkrummels

25 ml asyn

10 ml Sout

1 ml peper

Kors

1 Eier

125 ml melk

125 ml olie

250 ml koekmeel

10 ml bakpoeier

2 ml Sout

Plaas al die bestanddele vir die vulsel in n kastrol en meng met n groot vurk

Verhit tot kookpunt, roer gereeld en kook 5 min. tot mengsel nie meer pienk is nie, maar steeds souserig.

Kors

Klits eier, olie en melk saam

Sif meel bakpoeier en sout

Meng dit met eiermengsel

Skep beslag oor warm vulsel

Bak sowat 30 min by 180 ° C

Ek het helfte van vulsel gebruik en hele kors en dit so 15 min. in konveksieoond gebak.

Plasing: Frieda Greyling