

PEPPER STEAK PIE



PEPPER STEAK PIE

Bestanddele maak 5 pasteie in die bakkies soos op foto (14cm deursnee)

tyd:

3 pakkies gewone blaardeeg

1 kg dun steaks (sonder vet, in blokkies gesny)

2 uie gesny

4 bakkies bees aftreksel

3 pakkies kaas en peperkorrels kits sous

2 eetlepels olie (enige olie wat jy verkies, ek gebruik druiwesaad olie)

1 eetlepel Peppadew speserye (rooi een)

1 eetlepel Aromat (oorspronklike geur)

1 eier

sout en growwe peper na smaak

kleefwerende sproei "onthou om deeg heeltemaal te laat ontdooi" voorverhit oond na 160C.

Braai uie in 1 eetlepel olie, aromaat en peppadew speserye vir so 10 min op matige hitte.

Kook solank ketel vir kitssous.

Voeg die blokkies vleis, 1 eetlepel olie, sout en peper en 4

bakkies bees aftreksel by die uie, laat dit net smelt, voeg dan aangemaakte kitssous by en laat kook vir so 15-20 min op lae hitte terwyl jy die bakkies spyt met kleefwerende kossproei en uitvoer, tot heel bo, met die blaardeeg. Klits die eier.

Gebruik dan 'n spaghetti lepel met die gate in om vulsel in die uitgevoerde bakkies te skep om te verhoed dat die pastei te souserig is. Maak bakkies vol tot so +/- 1 tot 0.5cm van heel vol.

Sit dan 'n deeg lagie bo oor die bakkie, ek het dit so effens vas gedruk teen die deeg aan die kante en dan die wat te veel is afgesny met 'n mes teen die rand van die bakkie. Ek sit my bakkies in my bak panne vir as dit te vol sou wees en oor stoot. Smeer dan die boonste laag deeg met die eier en sit in die oond vir so uur of tot goud bruin en deur gaar.

TIP: Ek dop die bakkies om, om te kyk of die onderste deeg gaar is. En dan ook om voor te sit.

Shadia Theron