

HOENDERPASTEI MET FILO-DEEG



HOENDERPASTEI MET FILO-DEEG

4 Hoender fillets gekook in 1 1/2 t Hoender spesery & 15 ml Worchester sous. Wanneer gaar, sny in blokkies.

Braai in Olyf olie 1 groot Ui gekap & 5 ml vars Gemmer fyn gekap.

Haal van hitte af en voeg by 1/2 t Kaneel, 1/2 t Suiker, 7 ml Thyme, Sout & peper na smaak.

Los op in 350 ml warm water een blokkie Hoender aftreksel.

Voeg nou by die uie-mengsel die hoender blokkies, 1 1/2 k fyn gemengde groente (het gevriesdes gebruik maar het dit eers laat ontdooi), 1/2 k gekapte selery & aftreksel.

Laat prut tot helfte van vloeistof verdamp het.

Klits 4 groot eiers en voeg by hoender-mengsel om sous dik te maak. Roer heeltyd, so 5-10 min.

Strooi 1/2 k gekerfde Almonds oor en sit eenkant.

Vat ronde koekpan van so 22 cm deursnee. Spuit Spray & cook.

Neem nou versigtig die Phyllo deeg, velletjie vir velletjie.

(Gooi klam vadoek oor deeg wat nie gebruik word nie, sodat dit nie uitdroog nie).

Smeer een vel met gesmelte botter & sprinkel knippie sout oor.

Sit volgende vel daarop neer en smeer weer met botter & sout.

Plaas dit nou in die koekpan en druk mooi in die kante – pasop

om deeg nie te skeer nie.

Doen weer dieselfde met nog 2 velle en sit hulle nou dwars oor in.

Roer hoender-mengsel deur en skep helfte op deeg in pan en druk effens plat.

Herhaal weer met 4 velle Phyllo deeg op dieselfde manier as bo genoem.

Skep laaste van hoender-mengsel in pan en druk effe plat.

Smeer 2 velle met botter & bietjie sout. Plaas dit bo-op.

Vat die deeg velle wat oor pan hang en vou oor binneste deeg.

Smeer met botter.

Bak by 180 °C vir so 35 min of tot mooi goudbruin.

Haal uit oond en plaas 'n gesmeerde bakplaat bo-op en keer versigtig die pastei daarop uit (op sy kop).

Bak 'n verdere 15 min (m.a.w jy bak nou die onderkant tot goudbruin).

Wanneer reg, keer versigtig uit op bedien bord en sprinkel met kaneel en dan versiersuiker.

Laat paar minute staan voor opdien.

RESEP EN FOTO: Francis Smith