

BLOUWILDEBEEES PASTEI



By Food lovers recipes

BLOUWILDEBEEES PASTEI

1 kg wildevleis geen bene en soos biltong gekruie (jy kry biltong spice te koop – kyk by jou slagter)

3 uie, grof gekap

3 lourierblare

'n paar heel peper korrels

So 2 koppies water

3 aartappels, grof gekap (kwarte)

1 handvol boontjies, in die helfde gesny

Gooi alles in jou stoompot en laat waai vir so 40 minute of langer as jy dit baie sag wil hê.

Skep die wildevleis en uie in 'n oondvaste bak sonder die sous
Maak 2 eetlepels mielieblom aan met 60 ml water en roer in die sous in wat oor gebly het in die pot. Kook goed deur en gooi die nou oor die vleis in die oondvaste bak.

Maak die volgende deeg aan:

2 eiers

1 koppie meel

halwe koppie olie

1 koppie melk

2 teelepels bakpoeier

halwe teelepel sout

Meng goed en gooi oor die vulsel as kors.

Bak by 180°C vir 20-30 minute

Ek het toe die oond op grill gestel en dan mooi bruin gebak,
hou dop! Hy bak vinnig bruin.

Resep en foto: Natacha Visagie