

# MAKLIKE POT PASTEI



## MAKLIKE POT PASTEI

Bedek met skilferkorsdeeg en bak in die oond teen 180 °C vir omtrent 20 minute. Maak een groot pastei of individueel in bakkies (ek verkies laasgenoemde). Variasie: vervang water met Guinness en jy het'n Irish Pot Pie.

Jy benodig per persoon ongeveer:

250 g steak (rump, sirloin of fillet)

een wortel

een aartappel

5 knopie sampioene

'n halwe ui

Speserye:

Sout en growwe swart peper

Dan gaan jy op die einde bietjie room en bisto benodig. Jy kan ook blatjang bysit.

Sny steak, uie, aartappels en wortels in blokkies.

Braai steak bruin in olie, voeg dan die uie by, asook die aartappels en wortels. Sodra uie deurskynend is gooi bietjie water by en prut op lae hitte tot steak sag is. Voeg room by asook bietjie bisto en roer deur, prut tot verdik.

Skep in jou pasteibakkie, bedek met deeg en bak in die oond tot mooi bruin.

Resep en foto: Sean O'Brien