

# HOENDER, BRIE, BOSBESSIE EN PIENK PEPERKORREL PITHIVIER



## HOENDER, BRIE, BOSBESSIE EN PIENK PEPERKORREL PITHIVIER .

“Ek is lief vir eksperimenteer, maar versamel soms hope resepte voor ek hulle probeer. Onlangs ‘n mama naweek saam met ‘n vriendin, en haar 40ste verjaarsdag van vroeër die jaar, ook gevier en ek weet sy hou van brie ens... toevallig gekyk na ‘n kosreeks op televisie en gesien hoe Nadiya hierdie maak. As ek haar nie dit sien maak het nie, sou die instruksies my afgeskrik het. Maar dis so eenvoudig en uniek. Kon nie pink peperkorrels kry nie maar google sê die groenes is goeie plaasvervanger. In kort, dis *amazing*. Dit was te vinnig op om foto te geneem het, maar my vriendin het so na oorspronklike resep se foto gekyk en gesê: well done, joune het sowaar NET 50 gelyk!”

2 x 500 g rolle skilferkorsdeeg  
3 eetlepels olyfolie  
4 knoffelhuisies, gekap  
1 ui, fyn gekap  
1 teelepel sout  
4 eetlepels pienk peperkorrels, fyngedruk  
300 g hoenderdye, in blokkies gesny  
100 g gedroogde bosbessies  
2 eiergele, liggies geklits

200 g briekaas

Voer twee bakplate met bakpapier uit.

Rol die twee rolle deeg uit op 'n meelbestrooide oppervlak. Rol dit tot 'n vyf mm dikte en sny een met 'n 25 cm, en die ander een met 'n 30 cm diameter sirkel. Laat albei op 'n skinkbord afkoel terwyl jy die vulsel maak.

Plaas die olie in 'n besmeerde groot pan.

Klop die knoffel en die ui totdat dit 'n gladde pasta vorm.

Voeg die pasta by die warm olie en kook dit tot die mengsel dik en bruin is – dit behoort sowat 10 minute oor medium hitte te neem.

Voeg die sout en peperkorrels by en meng.

Voeg die hoender en bosbessies by die mengsel. Roer en kook die mengsel tot jy 'n vloeistofvrye hoendermengsel is en die hoender gaar is. Dit neem ongeveer sewe minute. Verwyder die pan van die hitte af en laat die mengsel heeltemal afkoel.

Neem die kleiner deegsirkel en smeer die rand liggies met eiergeel.

Sny die bokant en onderkant van die brie versigtig af, net om dit korter te maak. Druk dit effe plat. Plaas die brie in die middel van die kleiner deegsirkel en voeg dan die hoendermengsel rondom die rand en bo-oor die brie by. Versprei dit versigtig oor die deegsirkel, maar vermy die gesmeerde eierrand.

Neem die tweede, groter deegsirkel en druk dit plat bo-oor die mengsel. Maak seker dat daar geen lugborrels is nie en verseël dit met die onderste deegsirkel.

Smeer die bokant met eiergeel en plaas die tert in die yskas vir 30 minute.

Voorverhit die oond tot 200 °C/waaier 180 °C/gas 6 en plaas 'n bakplaat in die oond om warm te word.

Buig die tertrand van die buitekant van die gereg reg rondom met 'n slaplemmes sodat dit soos die geskulpte buitekant van 'n melktert lyk. Maaak seker die twee deegsirkels is nog

verseël aan mekaar. Sny groot kepe in die bokant van die tert en borsel die bokant weer met eiergeel.

Bak vir 25 – 30 minute. Indien die deeg na 20 minute baie donker lyk, bedek losweg met foelie en verlaag die oondtemperatuur tot 180 °C/waaier 16 0°C/gas 4.

Bedien direk vanuit uit die oond.

Die tert kan tot een dag vooruit gemaak word en dan gebak word voor opdiening.

Plasing deur: Carmari Fourie Strobos