

DANKIE TANNIE

Die lekkerste hoenderpastei

Die geheim tot n lekker pastei is altyd die deeg! Kom ek wys jou my geheime wapen vir 'n hoenderpastei

Bedien:
8

Porsiegrootte:

Voorbereidengstyd:
25min

Kooktyd:
1 uur

Bestandele

Suurroom pasteideeg:

200 g koue botter, in blokkies

250 ml (1 koppie) meel

125 ml suurroom

Hoendervulsel

2 groot hoenderborsies

1 groot prei, gesny

250 g sampioene, gesny

2 eetlepels botter

1 skeut olyfolie

Metode

Suurroom pasteideeg:

Stap 1

Plaas die koue botter en meel in 'n voedselverwerker en blitz tot dit soos broodkrummels lyk. Voeg die suurroom by en blitz weer totdat dit 'n deeg vorm

Stap 2

Bring dit liggies bymekaar op jou werkoppervlak en laat dit ten minste 20 minute in die yskas rus.

Hoendervulsel:

Stap 3

Voorverhit die oond tot 200°C. Geur jou hoender met sout, peper en 'n bietjie olie en braai vir 20 minute

1 eetlepel meel

250 ml hoenderaftreksel

125 ml room

Sout & peper

Vars kruie (timiestokkie / pietersielie / salie)

Stap 4

In n groot pan begin dur jou preie in n bietjie olie te braai. Sit eenkant. Smelt dan botter in jou pan– wanneer dit neuterig raak voeg jy die olyfolie by.

Stap 5

Gooi die sampioene in en braai vir 5 minute. Strooi die meel oor en roer vir 'n paar minute. Voeg die preie terug. Roer die warm hoenderaftreksel en room by en laat prut tot die sous verdik.

Stap 6

Sny die hoender op en vou dit saam met vars kruie in die sous. Laat die mengsel heeltemal afkoel.

Stap 7

Rol die deeg 3 mm dun uit. Voer jou tertpan uit en sny ook 'n ronde deeg "deksel". Blind bake eers die kors.

Stap 8

Vul met die hoendermengsel, seël mooi, smeer met eierwas, Bak dit 20 minute by 200°C. Verlaag dan die hitte na 180°C en bak nog 5-10 minute tot goudbruin en bros.

Bron: Aangepas deur Marli Mckellar van Mary Berry se Hoenderpastei