



RECEPT: PASTEITJE MET RUNDER SOEPVLEES

INGREDIËNTEN (12 PORTIES)

- ✓ 300 gr runder soepvlees
- ✓ 2 runderbouillontabletten
- ✓ 1.5 l heet water
- ✓ 150 gr sjalotten
- ✓ 2 tenen knoflook
- ✓ 25 gr ongezouten roomboter
- ✓ 30 gr tarwebloem
- ✓ 125 ml verse slagroom
- ✓ 12 bladerdeegbakjes
- ✓ 15 gr verse platte peterselie

- ⌚ **BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN**
- ⌚ **OVENTIJD: 10 MINUTEN**
- ⌚ **WACHTEN: 2 UUR KOKEN**

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Bestrooi het vlees met peper en zout en snijd eventuele grote stukken kleiner. Doe het vlees samen met de bouillonblokjes en het water in een (soep)pan, breng op hoog vuur aan de kook en laat op laag vuur 2 uur met de deksel op de pan zachtjes koken. Neem het vlees uit de pan en bewaar de bouillon.
- ➔ Verwarm de oven voor op 165 °C. Snijd de sjalotten in dunne halve ringen en de tenen knoflook fijn. Verhit de boter en bak de sjalot en knoflook op laag vuur 15 min. Schep regelmatig om. Voeg de bloem toe en bak nog 2 min. op middelhoog vuur (roux). Voeg 200 ml bouillon (per 12 porties) en de slagroom toe aan de roux en laat al roerend met een garde op middelhoog vuur binden.
- ➔ Verwarm de bladerdeegbakjes volgens de aanwijzingen op de verpakking in de oven.
- ➔ Snijd de peterselie fijn. Trek met 2 vorken het vlees in stukjes en voeg samen met $\frac{2}{3}$ van de peterselie toe aan de roux. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Laat eventueel wat inkoken op laag vuur tot een mooie ragout.
- ➔ Schep de ragout in de bakjes, en eventueel iets ernaast. Bestrooi met de rest van de peterselie.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*