



Cornish pasty

Stevig deegpakketje gevuld met rundsvlees, aardappel en raap, gevouwen in de typische halvemaanvorm. Het klassieke mijnwerkersmaal uit Cornwall.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
45'	55'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 g bloem
- 125 g koude boter, in blokjes
- 125 g reuzel of harde margarine
- 1 tl zout
- 150 ml koud water
- 350 g rundstoofvlees, in kleine blokjes
- 2 aardappelen, in kleine blokjes
- 1 kleine raap, in blokjes
- 1 ui, fijngesnipperd

zout en peper

1 ei (om te bestrijken)

Bereidingswijze

1. Doe de bloem en het zout in een ruime kom. Voeg de koude boter- en reuzelblokjes toe en wrijf alles met de vingertoppen door de bloem tot je een kruimelig mengsel krijgt.
2. Voeg het koude water lepel per lepel toe en kneed kort tot een samenhangend, stevig deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het minstens 30 minuten rusten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden (boven- en onderwarmte).
4. Meng in een kom de vleesblokjes met de aardappel, raap en ui. Kruid royaal met zout en peper.
5. Rol het deeg uit op een licht bebloemd werkoppervlak tot een dikte van ongeveer 3 mm. Steek er vier cirkels van 20 cm diameter uit.
6. Verdeel de vulling over de onderste helft van elke cirkel, laat een rand van 1,5 cm vrij. Vouw de bovenste helft van het deeg over de vulling zodat een halvemaan ontstaat. Druk de randen goed op elkaar en knijp of draai ze tot een stevige gevlochten boord.
7. Leg de pasty's op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk ze met het losgeklopte ei en prik met een vork twee kleine gaatjes in het bovenste deel zodat stoom kan ontsnappen.
8. Bak 50 tot 55 minuten in de voorverwarmde oven tot de pasty's goudbruin zijn. Laat 5 minuten rusten voor het serveren.

Tip

Gebruik rundstoofvlees met wat vet doorheen, zoals riblap. Het vet smelt tijdens het bakken en maakt de vulling sappiger. Verwerk het vlees rauw in de vulling, niet voorgegaard.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade of ingelegde rode kool.

Dranktip

Een stevige Engelse ale of een glas droge cider past uitstekend bij de hartige vulling.