



Hartige Engelse 'pie' met rundvlees

Bereidingstijd

> 1h

Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
1 kilogram stoofvlees
peper en zout
3 eetlepels bloem
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 stengels selders (fijngesneden)
2 wortels (in blokjes)
1 eetlepel tomatenpuree
4 blaadjes laurier
1 eetlepel balsamicoazijn
660 ml bier
250 ml runderfond (uit een bokaaltje)
1 eetlepel bruine suiker

Voor het deeg:

150 gram boter (in blokjes gesneden + extra)
160 ml water
375 gram bloem
1/2 theelepel fleur de sel
1 ei (opgeklopt)

Bereidingswijze



- 1.** Verhit 1 eetlepel olijfolie in een grote, diepe pan met dikke bodem (het liefst gietijzer, type Le Creuset). Dep het vlees goed droog met keukenpapier en bestrooi met peper, zout en bloem. Meng goed. Bak het vlees in 3 porties. Leg telkens zoveel vlees in de pan als erin past. Laat het vlees ook mooi goudbruin bakken voordat je het omdraait. Bak al het vlees en schep het in een kom. Voeg de rest van de olie toe aan de pan en doe er de ui, de knoflook, de selder en de wortels bij. Laat 5 minuten glazig bakken. Schep nu al het vlees terug in de pan. Voeg de tomatenpuree, de laurierblaadjes, de balsamicoazijn, het bier, de rundsfond en de bruine suiker toe. Breng aan de kook. Zet het vuur lager en doe een goed passend deksel op de pot. Laat 3,5 uur heel zachtjes pruttelen (je kunt een vuurvaste pot ook in de oven zetten op 150 °C).
- 2.** Maak het deeg: doe de boter met het water in een steelpan en breng aan de kook. Haal van het vuur en voeg de bloem en het zout toe. Roer met een houten lepel of spatel tot een zacht deeg. Stort dit deeg uit op een licht bebloemd oppervlak en kneed tot het soepel en elastisch is. Rol uit tot een dikte van 2 mm.
- 3.** Neem 4 ronde ovenpotjes voor 1 persoon en snij 4 cirkels uit het deeg die \pm 3 cm groter zijn dan de ovenpotjes.
- 4.** Beboter de potjes lichtjes en leg er telkens een cirkel deeg in. Druk goed aan. Verdeel hierover het vlees. Snij uit de rest van het deeg 4 dekseltjes die op de potjes passen. Druk ze boven op het vlees en duw de randjes goed samen. Maak in de bovenkant een sneetje met een scherp mes. Bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei. Zet 35 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.