

Steak Pie

8 personen, of 4 heel hongerige personen

Dit is een variatie op een van de meest bekende Britse streekgerechten: Steak and Kidney Pie. Natuurlijk geef ik weer een kleine draai aan het recept. De nieren worden vervangen door paddenstoelen. De vleesvulling maak je een dag van tevoren.

Ingrediënten

1 kilo riblappen, in dobbelstenen gesneden	1 ei, geklutst
bloem	250 g winterwortel, in 1 cm dobbelstenen gesneden
olijfolie	1 bak grotchampignons
250 g geschilde rode ui, in 4 stukken gesneden	1 glas water
2 teentjes knoflook, grof gehakt	zout en peper
2 laurierbladen	1 pak diepvries bladerdeeg
1 el tomatenpuree	1 fles bruin bier, Guinness of een Trappiste
2 el Worcestershire saus	1 glas Caol Ila



Bereiding

Wentel het vlees in de bloem. Maak de olie goed heet in een grote koekenpan en bak het vlees even bruin aan. Haal het vlees uit de pan en leg apart. In hetzelfde vet bak je de ui en knoflook, voeg tomatenpuree, laurierblad en Worcestershire saus toe, goed roeren. Bier, water en Caol Ila toevoegen en roerend aan de kook brengen, zodat alles los komt van de pan.

Leg het vlees terug in de pan, controleer eerst dat er onder het vlees genoeg vocht zit, indien nodig kun je water toevoegen. Breng het weer aan de

kook, zet vervolgens de vlam laag en voor 1.5 uur laten stoven. Voeg wortel en champignons toe en laat nog 30 minuten stoven. Als het vlees klaar is haal je het van de vlam en laat het koud worden.

De keuze is nu aan jezelf of je kleine, of grote taartjes maakt. Puur voor de presentatie kies ik voor de grote. Een grote oven schaal of 8 kleine schalen invetten en bedekken met bladerdeeg. Niet vergeten om deeg te bewaren om later de taart af te dekken. Het inmiddels koude stoofvlees verdelen over de bakjes, de rand van de deeg met geklusterde

ei bestrijken en een deksel erop plakken, als je reepjes deeg over hebt, gebruik deze dan om de taart te versieren. Alles met geklutst ei bestrijken en in een voorverwarde oven 195 °C voor 30-40 minuten afbakken. Dit gerecht is heerlijk met wat 'Clapshot' erbij, dit is een mengsel van 1/2 aardappelpuree, 1/2 koolraappuree, met roomboter en zwarte peper. Een glas Caol Ila inschenken en geniet maar!

*Slainte
Wullie Macmorland*

Wullie Macmorland is een geboren en getogen Schot. Ruig en charmant, type ruwe bolster, blanke pit. De mondiale Wullie is in Frankrijk getraind als kok en begonnen als chef-kok in een klein Frans restaurant in de Amsterdamse Jordaan. In 1989 is hij zijn eigen restaurant begonnen: Hielander, bedoeld om de Schotland-liefhebber het thuisgevoel te geven. Ben je ooit in het ruige, maar vriendelijke Schotland geweest? Dan zal je in Hielander onmiddellijk de sfeer proeven. Met natuurlijk veel, heel erg veel whisky's. Reserveren kan via: Schotsrestauranthielander.nl

