



Indisch stoofvlees pastei - Pai daging rebus Indonesia

Deze Indisch stoofvlees pie met een dakje van bladerdeeg is stiekem nog lekkerder. Je kunt eventueel het stoofvlees een dagje eerder maken, dan hoef je op de dag zelf alleen nog maar het bladerdeeg over de ovenschaal uit te rollen en het geheel af te bakken in de oven.

2 personen

⌚ 30 minuten + 3 uur

Dit heb je nodig:

voor het stoofvlees:

- 🍴 700 g runderriblap
- 🍴 250 ml kokosmelk
- 🍴 100 ml runderbouillon
- 🍴 1 stengel citroengras/sereh
- 🍴 1 rode peper
- 🍴 2 uien
- 🍴 3 tenen knoflook
- 🍴 1 cm gember
- 🍴 50 ml ketjap manis
- 🍴 1 tl koriander
- 🍴 1 tl komijn
- 🍴 zout en peper

overig:

- 🍴 1 rol bladerdeeg
- 🍴 1 ei

Materiaal: keukenmachine, grote ovenschaal

Zo maak je het:

1. Snijd de ui, knoflook, gember, citroengras en rode peper in grote stukken.
2. Doe de gember, rode peper, uien, knoflook, citroengras, komijn, koriander en een scheut olijfolie in een keukenmachine.
3. Maal dit goed fijn totdat alles helemaal fijngehakt is.
4. Snijd het vlees in stukjes.
5. Verwarm een beetje boter in een braadpan en voeg het kruidenmengsel toe.
6. Bak dit een paar minuten en voeg dan ook het vlees toe.
7. Bak het vlees rondom bruin en voeg dan de bouillon, ketjap en kokosmelk toe.
8. Zet de deksel schuin op de pan en laat dit ongeveer 2½ tot 3 uur zachtjes pruttelen.
9. Vergeet niet om zo nu en dan te roeren.
10. Als het goed is, is na 2½ - 3 uur de saus flink ingedikt.
11. Haal eventueel het laatste half uur de deksel van de pan.
12. Verwarm de oven voor op 200°C.
13. Schep het stoofvlees in een ovenschaal.
14. Rol het bladerdeeg uit over de ovenschaal.
15. Druk de randjes aan. Als je nog wat bladerdeeg over hebt, kun je een paar vormpjes uitsteken en op het bladerdeeg plakken.
16. Maak met behulp van een mes een paar inkepingen in het bladerdeeg.
17. Kluts het ei door elkaar in een bakje.
18. Smeer het bladerdeeg in met ei, met behulp van een kwast.
19. Bak de stoofvlees pastei 20 minuten in de oven.

BRON: lekkerensimpel.nl



Selamat makan