

RECEPT

MEAT PIES

TRADITIONEEL BRITS PUBFOOD MAAR DAN VAN DE BARBECUE

WWW.GRATEGOODS.COM/NL/RECEPTEN/MEAT-PIES/

BARBECUE SAUCES

BARBECUE RUBS



BARBECUE PICKLES

BARBECUE BRINES



RECEPT

MEAT PIES

INGREDIËNTEN

DEEG:

- 400 GRAM BLOEM
- 170 ML WATER
- 90 GRAM BOTER (EN WAT EXTRA BOTER OM DE VORMPJES IN TE VETTEN)
- 100 GRAM GANZENVET
- 8 GRAM ZOUT
- 2 EIEREN

VULLING:

- VOOR DE VULLING KUN JE HET ZO GEK MAKEN ALS JE ZELF WIL. GEBRUIK JE OVERGEBLEVEN PULLED PORK, BEEF OF CHICKEN. VUL DE PIE MET EEN LEKKERE CHILI OF EEN STOOFPOT OF GA HELEMAAL LOS MET EEN GUMBO.

MATERIALEN

- TAARTVORMPJES
- KWAST
- SLAGERSFOLIE OF BAKPAPIER

BEREIDING

VOOR 4-8 PERSONEN
VOORBEREIDING: 15 MIN + 2 UUR
RUSTEN
GARING: CA. 40-50 MINUTEN.
BBQ TEMPERATUUR: 150-170°C
KERNTemperatuur: MINIMAAL 74°C



STAP 1

MENG ALLE INGREDIËNTEN VOOR HET DEEG TOT EEN SOEPEL DEEG. LAAT HET TENMINSTE 2 UUR IN DE KOELKAST RUSTEN. EEN DAG VAN TEVOREN MAKEN KAN OOK.

STAP 2

VET DE VORM OF SKILLET ROYAAL IN MET BOTER OF GANZENVET. ROL HET DEEG DUN UIT TOT ONGEVEER 4 MM DIKTE. BEKLEED JE TAARTVORM OF SKILLET MET HET DEEG EN MAAK EEN EXTRA RONDJE VOOR HET DEKSEL.

ZORG DAT DE VULLING GOED AFGEKOELD IS EN NIET TE VEEL VOCHT BEVAT ANDERS WORDT DE TAART ERG SOMPIG. MAAK DE VULLING OP SMAAK MET BIJVOORBEELD GRATE GOODS SPICY CHIPOTLE RUB EN GRATE GOODS CALIFORNIA STYLE HOT SAUCE. EN KLAAR IS JE VULLING. VUL DE TAART TOT AAN DE RAND. PROBEER HET METAAL VAN JE VORM NIET TE RAKEN. DIT VERBRANDT AL SNEL.

BESTRIJK DE RAND VAN DE BODEM EN HET DEKSEL MET EEN LOSGEKLOPT EI EN PLAK HIERMEE DE BODEM EN HET DEKSEL AAN ELKAAR. PRIK IN HET MIDDEN VAN JE DEKSEL EEN GAATJE ZODAT DE STOOM ER UIT KAN. BESTRIJK DE BOVENKANT VAN HET DEKSEL MET EEN LOSGESLAGEN EIDOOIER.

GAAR DE MEAT PIE OP 150 TOT 170°C IN ONGEVEER 40 TOT 45 MINUTEN GAAR OF TOT JE DEEG MOOI GOUDBRUIN IS.

STAP 3

SERVEER ALS HOOFDGERECHT OF LUNCH MET EEN FRISSE SALADE.



BEKIJK ONLINE

DIT RECEPT EN NOG VELE ANDEREN KUN JE TERUGVINDEN OP ONZE WEBSITE.