



Cornish pasty

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	50'	4	Klassiekers

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. Wrijf de boter en reuzel door de bloem met het zout tot kruimels. Voeg het water toe en kneed tot een stevig deeg. Laat 30 minuten rusten in de koelkast.
 2. Meng de vleesblokjes met aardappel, raap en ui. Kruid royaal met zout en peper.
 3. Rol het deeg uit en steek er vier cirkels van ongeveer 20 cm uit.
 4. Verdeel de vulling over één helft van elke cirkel. Vouw dicht tot een halvemaan en knijp de rand tot een gedraaide boord.
 5. Bestrijk met losgeklopt ei en bak 50 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden tot goudbruin.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)