

# Middeleeuwse pastei

8 personen

---

## Ingrediënten:

### *Deeg*

500 gr. bloem

125 gr. reuzel / boter

1 ei

2 dl. water

zout

### *Vulling*

250 gr. ontbijtspek

400 gr. sucadelappen

300 gr. varkensgehakt

100 gr. kipfilet

2 beschuiten

2 eieren

1 teentje knoflook

zout

peper

nootmuskaat

tijm

evt. gelei

## Benodigdheden:

### *Deeg*

grote kom

### *Vulling*

springvorm

deegroller

foodprocessor

grote kom

bakpapier

Bereidingstijd: 0,5 + 1 uur

Doorlooptijd: 1 dag + 3 uur

---

## Bereiden:

### *Dag 1*

Maak van alle (deeg) ingrediënten een deeg en laat dit een dag rusten.

### *Dag 2*

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Vet een bakvorm in.

Bekleed de springvorm met het grootste deel van het deeg. Laat een deel over voor de bovenkant van de pastei.

Bekleed het deeg met het grootste deel van het spek. Laat een deel over voor de bovenkant van de pastei.

Maal het vlees van de sucadelappen fijn.

Maak van alle ingrediënten behalve de kipfilet een gehakt.

Snijd de kipfilet in blokjes.

Vul de springvorm met het gehakt en de kipfilet.

Spek er boven op.

Deeg er boven op.

Maak vier kokertjes van een stukje bakpapier.

Stop de kokertjes als schoorsteentjes in de pastei om de stoom tijdens het bakken te laten ontsnappen. Niet helemaal doordrukken!

Bak de pastei 1,5 uur in de voorverwarmde oven.

Laat de pastei wat afkoelen en vul evt. op met gelei. Breng dit via de schoorsteentjes in de pastei.

Verwijder de schoorsteentjes.

Vul de gaatjes op met boter.