

Reepastei met Brugge Prestige

Ingrediënten:

- 1,5 kg reevlees van de bout
- 60 g + 20 g Brugge Boter
- 200 g champignons
- ½ citroensap
- 4 sjalotten
- 200 g Brugge Prestige
- 200 g spekblokjes
- 1 el gehakte peterselie
- 2 blaadjes gelatine
- 1 rol bladerdeeg, rechthoekige vorm
- 12 sneetjes varkensspek
- ¼ liter vleesbouillon
- 1 eidooier
- peper en zout

Bereiding:

1. Het reevlees in stukjes snijden, kruiden en 10 minuten aanbakken in 60g boter
2. Champignons in 2 snijden, besprenkelen met citroensap en kort aanbakken in 20g boter. Dan laten uitlekken
3. Sjalotten in stukjes snijden
4. Kaas in stukjes snijden
5. Nu het vlees, de champignons, de sjalotten, de spekblokjes, peterselie en kaas door een vleesmolen draaien. Dit gehakt eventueel nog bijkruiden
6. De gelatine weken en door de bouillon mengen
7. Nu een pasteipot inboteren en bekleden met bladerdeeg zodanig dat er voldoende over is om bovenaan het vlees af te dekken en eventueel nog versieringen aan te brengen met dit deeg.
8. Nu eerst een laagje spek op de bodem leggen, dan de helft van het vlees, terug een laagje spek en de andere helft van het vlees en terug spek en dan afsluiten met het deeg
9. Op 2 plaatsen een gaatje in het deeg en spek maken dat kan dienen als schoorsteen
10. In deze gaatjes de bouillon met gelatine gieten tot het vlees overzopt zit
11. Een eidooier loskloppen en over het deeg borstelen, dan in de oven plaatsen en bij 200°C 90 minuten laten bakken
12. Laten afkoelen en opdienen met sla en/of confituur

Smakelijk!

4 personen

120 min

Hoofdgerecht

4.5