Herfst Pie

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: U.K.

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 65 minuten

Ingrediënten:

- **200 gram vastkokende aardappelen, in blokjes van 1 x 1 cm**
- **500 g rundergehakt**
- **1 middelgrote ui, gesnipperd**
- **2 tenen knoflook, fijngehakt**
- **300 gram pompoen, in blokjes van 2 x 2 cm**
- **250 gram kastanjechampignons, in kwarten**
- **1 pastinaak, geschild en in blokjes van 1 x 1 cm**
- **1 winterwortel, geschild en in blokjes van 1 x 1 cm**
- **150 gram doperwten (diepvries)**
- **2 el tomatenpuree**
- **1 el tarwebloem**
- **150 ml runderbouillon**
- **1 el Worcestershiresaus**
- **1 tl Dijonmosterd**
- **½ tl gedroogde rozemarijn of 2 tl verse, fijngehakte rozemarijn**
- **1 tl gedroogde tijm of 2 tl verse tijmblaadjes**
- **125 gram crème fraîche**
- **1 rol vers bladerdeeg**
- **1 ei**
- **1 el roomboter**
- **1 el olijfolie**
- **zeezout**
- **versgemalen zwarte peper naar smaak**

Bereiding:

Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 °C (boven- en onderwarmte). Vet een passende ovenschaal licht in.

Aardappelen voorkoken

- Kook de aardappelblokjes in licht gezouten water gedurende 6 tot 8 minuten, totdat ze beetgaar zijn.
- Giet af en zet apart.

Gehakt aanbraden

- Verhit de olijfolie in een ruime hapjespan. Bak het rundergehakt op middelhoog tot hoog vuur rul en mooi bruin.
- Breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Schep het gehakt uit de pan en zet apart.

Ui fruiten

- Smelt de roomboter in dezelfde pan. Voeg de gesnipperde ui toe en fruit deze gedurende 3 tot 4 minuten op middelhoog vuur glazig.

Groenten bakken

- Voeg de pompoen, pastinaak en winterwortel toe. Bak de groenten ongeveer 5 minuten mee.
- Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut.

Champignons toevoegen

- Voeg de kastanjechampignons toe en bak ze op redelijk hoog vuur totdat het vrijgekomen vocht grotendeels is verdampt.

Saus opbouwen

- Roer de tomatenpuree en tarwebloem door de groenten en bak dit ongeveer 1 minuut mee.
- Schenk vervolgens de runderbouillon erbij en voeg de Worcestershiresaus, Dijonmosterd, rozemarijn en tijm toe. Roer alles goed door en laat de saus ongeveer 5 minuten zachtjes inkoken.

Vulling afmaken

- Voeg het aangebraden gehakt, de voorgekookte aardappelblokjes en de doperwten toe. Roer de crème fraîche erdoor en laat het geheel nog 2 tot 3 minuten zachtjes pruttelen.
- Breng indien nodig verder op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
- De vulling moet smeuïg en gebonden zijn, maar beslist niet waterig.

Ovenschaal vullen

- Schep de vulling in de ingevette ovenschaal en laat deze ongeveer 5 minuten afkoelen.

Bladerdeeg aanbrengen

- Rol het bladerdeeg over de ovenschaal en druk de randen goed aan. Snijd overtollig deeg weg.
- Maak in het midden een klein gaatje zodat de stoom tijdens het bakken kan ontsnappen.
- Klop het ei los en bestrijk het bladerdeeg hiermee.

Bakken

- Plaats de pie in het midden van de voorverwarmde oven en bak deze in 25 tot 30 minuten goudbruin en knapperig.

Serveren

- Laat de pie na het bakken enkele minuten rusten voordat je hem aansnijdt.
- Serveer de pie rechtstreeks in de ovenschaal op tafel.
- Geef er eventueel een frisse groene salade met een mosterddressing bij.
- Een beetje verse peterselie over de vulling bij het serveren geeft een mooie frisse toets.

Have a nice meal!