BEEFPIE MET RIBLAP, ZOETE AARDAPPEL EN WORTEL



Eetmoment: Diner
Behoefte: Luxe, Comfortfood
Soort: Vlees

Hierbij het hoofdgerecht van ons driegangenmenu voor jouw ideale kerstdiner. Na de carpaccio van stoofpeer, serveert De Bigondier dit keer een heerlijke beefpie met een frisse salade. Heerlijk smaakvol eten wat er ook nog eens fantastisch uit ziet. Het smeuïge van het rundvlees en het knapperige van de bladerdeeg is een feestje in je mond! De bijpassende wijn vind je uiteraard in de winkel.

Benodigdheden voor 3-4 personen

- 500 gr. doorregen riblappen
- 300 gr. zoete aardappel
- 50 gr. doperwten
- 5 medium bospenen
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 500 ml runderbouillon
- 100 ml rode wijn of port
- 3 el. salie
- 2 el. tijm
- 35 gr. bloem
- 2 tl. zout
- 1 tl. paprika poeder
- 0,5 tl. zwarte peper
- l. gemalen gember
- l. gemalen piment
- kjes bladerdeeg

- 1 ei

1) Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de riblappen in dobbelstenen van 2 bij 2 centimeter. Haal het vlees al wel een tijdje van te voren uit de koelkast, zodat het op kamertemperatuur kan komen.

2) Voeg in een ruime kom de bloem toe. Voeg daartoe de paprikapoeder, zwarte peper, gemalen gember, gemalen piment, tijm en zout. Schep twee eetlepels bloem eruit en zet deze even apart. Voeg het vlees toe en zorg ervoor dat alles goed gecoat is met het bloemmengsel. Dit zorgt er straks voor dat en het vlees gelijk aanbraadt en de saus straks wat dikker wordt

3) Snijd de ui fijn en schil de zoete aardappelen en bospenen. Snijd alles in gelijke blokjes en zet dit apart. Voeg in een ovenvaste (koeken)pan wat zonnebloemolie toe en fruit gesneden ui aan. Voeg na een paar minuten het rundvlees toe en bak dit mooi goudbruin binnen zo'n 7 à 8 minuten. Voeg vervolgens de knoflook toe en bak dit voor 1 minuut mee.

4) Doe de twee eetlepels bloem die je apart hebt gehouden in de pan en bak dit voor 2 minuten mee. Voeg vervolgens de port of wijn en het runderbouillon eraan toe. Zorg ervoor dat dit een mooi egaal mengsel wordt. Voeg de wortel, gesneden salie en de zoete aardappel eraan toe en breng dit zachtjes aan de kook.

5) Voeg na 15 minuten de doperwten eraan toe en kook dit voor nog maximaal 5 minuten mee. Leg de plakjes bladerdeeg op aanrecht en zorg ervoor dat de oppervlakte groter is dan die van de pan. Doe deze over de pan en stop de randen terug in de pan. Prik er met een vork een paar gaatjes in en klop vervolgens een ei op. Smeer met een kwastje het bladerdeeg in en zet de pan voor 20-25 minuten in de oven.

6) Serveer deze beef pie met salade met wat olijfolie, scheutje witte wijnazijn en wat cherry tomaatjes.

7) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Bestel de Bisardo Enigma Sangiovese (https://www.debigondier.nl/products/biscardo-enigma-appassimento-sangiovese?_pos=2&_psq=biscardo&_ss=e&_v=1.0) op de website van **De Bigondier** te gaan.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.