

ANDERSTE HOENDERPASTEI

Dit is 'n besliste vra-vir-meer-hoenderpastei.

Genoeg vir 6-8

BESTANDELE

- 250 ml hoenderaftreksel (los 1 blokkie in 250 ml kookwater op)
- 125 ml witwyn
- 2 groot uie, een in kwarte gesny en die ander een in blokkies gekap
- sap van 1 suurlemoen
- 4 peperkorrels
- 4 naeltjies
- 1,2 kg hoenderstukke
- bietjie olyfolie
- 200 g klein blokkies spek
- 1 houer (250 g) gladde roomkaas
- 1 blik (400 g) geroomde sampioene
- 1 pakkie (50 g) sampioensoppoeier
- 1 rol (400 g) skilferkorsdeeg
- 1 eier, geklits met 15 ml water



METODE

1. Sit die aftreksel, wyn, uiekwarte, suurlemoensap, peperkorrels, naeltjies en hoenderstukke in 'n pot en bring tot kookpunt.
2. Verlaag die hitte en laat dit prut tot die hoender sag is.
3. Haal die hoender uit (behou die aftreksel) en sit dit eenkant om af te koel.
4. Verwyder dan die vel en bene en vlok die hoendervleis in kleiner stukkies.
5. Verhit intussen 'n bietjie olyfolie in 'n pan. Braai die uieblokkies saam met die spek goudbruin en skep dit in 'n mengbak.
6. Meng die roomkaas en geroomde sampioene deur.
7. Meng die soppoeier met 'n bietjie van die aftreksel en roer by die roomkaasmengsel.
8. Meng die hoenderstukkies liggies deur, skep alles in 'n oondbak en sit die deeg bo-op.
9. Druk die kante van die deeg met 'n vurk vas aan die rand van die bak.
10. Sny 'n kruisie in die middel van die deeg sodat stoom kan ontsnap – of gebruik 'n klassieke stoomkuikentjie. (Gebruik enige orige deeg as versiering as jy lus is.)
11. Verf die deeg liggies met die eierwas en bak die pastei by 200 °C totdat die deeg goudbruin en gaar is.

Gebruik 'n klaargaar hoender as jy regtig haastig is.

Haal die deeg vroegtydig uit sodat dit kan ontdooi.