**Pastei Masterbeef (pastei met zoutvlees voor bij rijst)**

Ingrediënten:

1 ui

1/2 Madam Jeanette peper

Klein blikje tomatenpuree

3 takjes selderij

1 theelepel suiker

3 teentjes knoflook

150 gram doperwten (diepvries),

5 eetlepels zonnebloemolie

Handje kouseband

1/2 theelepel spicepowder (Chinese vijfkruidenpoeder),

4 eetlepels Faja Lobi Nasi Trafasie

5 eieren (hardgekookt)

250 gram kipfilet

250 gram Masterbeef

4 plakjes bladerdeeg (van roomboter)

2 aardapels (4 minuten gekookte en in blokjes gesneden)

Bereidingswijze:

Kook de Masterbeef 10-15 minuten in ruim water om het te ontzouten; spoel het daarna met koud water goed af en snijd het in dunne reepjes. Snijd de kipfilet in kleine stukken. Olie verhitten, bak Masterbeef en kipfilet hierin samen met de ui, verse peper en knoflook gaar; daarna Nasi Trafasie (roerbakmix), suiker, spicepowder en de tomatenpuree toevoegen en enkele minuten opbakken. Vervolgens de doperwten, de aardappelblokjes, kouseband en de selderij toevoegen en het geheel 10 minuten roerbakken. Zout naar smaak toevoegen. De hardgekookte eieren in plakjes snijden. Bladerdeeg met een deegroller tot de lengte van de ovenschaal uitrollen. Ovenschaal invetten, met 2 plakjes uitgerolde bladerdeeg de bodem ervan bedekken, trek vervolgens het bladerdeeg iets omhoog om hiermee ook de 4 zijwanden van de ovenschaal te bekleden; bestrooi wat bloem erover. De vulling in een ovenschaal over het bladerdeeg scheppen, verdeel de plakjes eieren er bovenop. Daarnaa ook de bovenkant van de ovenschaal met 2 plakjes uitgerolde bladerdeeg afdekken en alle randen goed dichtdrukken, prik een paar gaatjes op het deeg met een satéstok. Een ei loskloppen en hiermee de bovenkant van het deeg bestrijken. Schuif de ovenschaal in het midden van een voorverwarmde oven en bak de pastei in circa 15-20 minuten op 200 graden goudbruin.