**Kate & Will's Wedding Pie van Jamie Oliver**

Nodig:

2 eetlepels olijfolie

1 klontje boter

3 takjes verse rozemarijn, bladeren geplukt en gehakt

3 takjes verse tijm, bladeren geplukt

3 verse laurierblaadjes

3 middelgrote rode uien, geschild

1 kg rundvlees (in blokjes van 2,5 cm)

1 runderschenkel

zeezout

peper

2 eetlepels tomatenpuree

400 ml goede stout

2 volle eetlepels bloem

1,5 liter biologische runder- of kippenbouillon

140 gram parelgort

3 theelepels Engelse mosterd

2-3 eetlepels worcestersaus, naar smaak

100 gram goede cheddarkaas

*Voor het deeg:*

300 gram bloem, plus extra om te bestuiven

100 gram niervet of reuzel

100 gram boter

zeezout

1 groot scharrelei, losgeklopt

Bereiding:

Doe de olijfolie, boter en kruiden in een grote braadpan (ongeveer 24 cm in diameter en 12 cm diep) op hoog vuur. Hak de uien grof en voeg ze toe, met het in blokjes gesneden vlees, de schenkel en een paar snufjes zout en peper. Meng goed en bak dit 10 minuten, af en toe roerend. Voeg de tomatenpuree, de stout, de bloem en de bouillon toe en roer alles tot een roux. Zet het vuur heel laag, doe het deksel erop en laat het 1 uur koken, af en toe roerend. Als het uur voorbij is, roer je de parelgort erdoor. Doe het deksel er weer op en laat nog een uur sudderen, verwijder dan het deksel en laat nog eens 30 minuten sudderen, of tot het vlees uit elkaar valt en de jus dik is. Schep alle olie van de bovenkant af, roer er de mosterd en Worcestershire-saus door en rasp de kaas fijn. Breng op smaak. Terwijl de stoofpot indikt, doe je voor het deeg de bloem, niervet en boter in een kom met een flinke snuf zout. Gebruik je duimen en wijsvingers om de boter in de bloem te wrijven totdat het lijkt op cornflake-vormen. Roer zachtjes 125 ml koud water erdoor en gebruik je handen om zachtjes te deppen en tot een ruw deeg te duwen. Overwerk het niet. Wikkel het deeg in huishoudfolie en zet het in de koelkast tot het nodig is. Verwarm de oven voor op 180 graden. Gooi het scheenbeen weg en schep de stoofschotel in de taartvorm (24 x 30 cm en ongeveer 4 cm diep is ongeveer goed). Gebruik een deel van het losgeklopte ei om de randen van de taartvorm te spoelen, bestuif vervolgens een schoon oppervlak en een deegroller met bloem en rol het deeg ongeveer 1 cm dik uit en een beetje groter dan je taartschotel. Leg de taart voorzichtig op de taartvorm en snij het overhangende deeg eraf. Knijp en pers de randen van het deeg in de schaal. Smeer het deeg in met ei en bak de taart ongeveer 45 tot 50 minuten onderin de oven, of tot je gebak goudbruin en prachtig is. Serveer met gestoomde, uitgelekte groenten.