# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Ouderwetse vleespasteitjes van Gordon Ramsay**

Nodig:

*Deeg:*

250 gram bloem

½ theelepel fijn zout

1 groot ei

50 gram ongezouten boter

50 gram reuzel

85 ml water

1 middelgrote eidooier, losgeklopt met 1 eetlepel water, voor het bestrijken

*Vulling:*

400 gram varkensgehakt (ongeveer gelijke hoeveelheden vlees van de buik en schouder)

250 gram worstvlees

1 eetlepel gehakte peterselie

1 eetlepel gehakte salie

de fijngeraspte schil van 1 citroen

5 jeneverbessen, gemalen met een snufje zout

een snufje gemalen piment

zout

zwarte peper

Bereiding:

Zeef de bloem en het zout in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Breek het ei erboven en strooi er wat bloem over. Smelt de boter, reuzel en het water zachtjes in een kleine pan en breng het mengsel aan de kook. Schenk het meteen langs de rand van de bloem en roer snel met een botermes tot het geheel gemengd is. Kneed het deeg lichtjes tot het glad is; het is nu nog vrij zacht. Wikkel het in plastic folie en laat het minstens 1 uur opstijven in de koelkast. Maak intussen de vulling: meng alle ingrediënten, voeg flink wat zout en peper toe en rol 8 balletjes van elk ongeveer 80 gram. Snijd ongeveer een derde van het deeg af voor de deksels, wikkel het in plasticfolie en leg het in de koelkast. Rol de rest uit op een met bloem bestoven werk vlak tot het 3 mm dik is. Snijd er rondjes uit met behulp van een schotel van ongeveer 11 cm. Rol het bewaarde deeg uit tot dezelfde dikte en steek er rondjes van 7 cm uit, voor de deksels. Leg de balletjes vulling in het midden van de grote rondjes en druk ze enigszins plat, zodat er een schijf met een rechte rand ontstaat. Leg de deksels erop. Bestrijk de rand van de bodems met eidooier en trek de rand omhoog. Vouw de rand van de deksels omhoog en knijp hem tegen de binnenkant van het omhooggetrokken deeg. Maak plooitjes in de rand. Zet de pasteitjes in de koelkast tot ze stevig aanvoelen. Verwarm de oven voor op 190 graden. Zet de pasteitjes op een bakplaat en prik een gaatje in de deksels. Bak de pasteitjes 15 min. Zet dan de oven temperatuur op 170 graden. Bestrijk de pasteitjes gelijkmatig met eidooier en bak ze nog 10 minuten. De pasteitjes zijn gaar als een spies die u enkele seconden in het midden van een pasteitje heeft gestoken heet aan voelt. Laat de pasteitjes afkoelen op een rooster.