**Schotse steak pie**

Nodig:

40 gram boter

2 eetlepel olijfolie

2 uien, grof gesneden

2 teentjes knoflook, fijngehakt

800 gram sukadelappen, in blokjes van 2x2 cm

2 eetlepels bloem

250 gram kastanjechampignons - in kwarten

300 ml water

1 blokje runderbouillon

2 laurierblaadjes

1 eetlepel tomatenpuree

1 eetlepel verse peterselie, fijngehakt

2 rollen koelvers bladerdeeg

1 ei, losgeklopt

peper

zout

Bereiding:

Smelt de boter in een diepe braadpan en doe hier direct de olie bij. Fruit de uien en knoflook in de gesmolten boter. Doe de blokjes sukadelap in een kom en voeg hier de bloem, peper en zout aan toe. Schep even goed om en schep het vlees vervolgens in de pan. Bak het vlees rondom op hoog vuur bruin. Doe de champignons bij het vlees in de pan en schep even goed om. Schenk dan het water in de pan en breng dit aan de kook. Verkruimel zodra het water kookt het bouillonblokje boven de pan en voeg ook de laurierblaadjes en tomatenpuree toe. Roer goed door. Zet het vuur laag en doe de deksel op de pan. Laat het vlees 2 - 2,5 uur rustig stoven. Schep na 2,5 uur het vlees en de champignons uit de pan. Kook het achtergebleven kookvocht op hoog vuur in tot het ten minste is gehalveerd. Het mag niet te vloeibaar meer zijn. Denk aan de textuur van een dikke saus. Schep zodra de saus dik is geworden het vlees en de champignons weer terug in de pan en voeg de peterselie toe. Roer goed door en breng het vlees op smaak met peper en zout. Verwarm de oven voor op 200℃ hetelucht. Vet de quichevorm in en bekleed de vorm met een vel bladerdeeg. Vul de vorm met het stoofvlees\*. Leg het tweede vel bladerdeeg over de vulling in de quichevorm. Vouw de randen goed om en druk ze eventueel op elkaar met een vork zodat de vulling goed zit opgesloten. Maak een gaatje in de bovenkant van de steak pie en smeer de bovenkant volledig in met losgeklopt ei. Bak de Steak Pie in het midden van de oven in 25 minuten goudbruin en gaar.

Notities

\*Om er zeker van te zijn dat de bladerdeegbodem niet zacht zou worden, heb ik deze lichtjes met paneermeel bestrooid voordat ik de vleesvulling in de quichevorm schepte.