

Pastei van teriyakirundvlees en puree

totale tijd **50 min.** 10 min. voorbereidingstijd 40 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.280,4 kJ / 545,0 kcal

Vetten: **31,3 g** Eiwitten: **27,8 g**
Koolhydraten: **37,5 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

150 g	ossenhaas
1 snufje	zout
1 snufje	peper
60 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
1 el	olie
120 g	spinazie (gekookt)
80 g	aardappel
1	klein knoflookteentje
1 el	verse room
1 tl	mosterd
135 g	bladerdeeg (ontdooit)
1	ei

VOORBEREIDING

Stap 1

150 g ossenhaas - **1 snufje** zout - **1 snufje** peper -
1 el olie - **60 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade

Haal het vlees uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.

Snijd de ossenhaas door de helft.

Kruid met zout en peper, bak in een pan met olie tot het vlees aan alle kanten bruin is. Haal het vlees uit de pan, wikkel het in aluminiumfolie en laat even staan.

Schenk de Kikkoman Teriyaki Marinade in dezelfde pan en verhit op hoog vuur tot het dikker wordt.

Haal het vlees uit de folie, leg het in de saus en laat afkoelen.

Gebruik de overgebleven saus om te serveren met het vlees.

Stap 2

80 g aardappel - **1** klein knoflookteentje - **1 el** verse room - **1 tl** mosterd - **1 snufje** zout

Kook de aardappel in de schil en verwijder daarna de schil. Doe de aardappel, knoflook, mosterd en zout in een kom en pureer tot een zacht geheel.

Stap 3

135 g bladerdeeg (ontdooit) - **120 g** spinazie (gekookt)

Verhit de oven voor tot 180 °C.

Snijd het bladerdeeg in twee helften (een helft iets groter voor de bovenkant en een kleiner stuk voor

de bodem). Prik met een vork gaten in het kleinere stuk.

Leg het bladerdeeg op vetvrij bakpapier.

Leg het aardappelmengsel van stap 2 op het kleinere stuk en laat 1 cm aan de randen vrij.

Leg het vlees uit stap 1 boven op het aardappelmengsel en wikkel de gekookte spinazie om het vlees.

Stap 4

De pastei uit stap 3 - **1** ei

Bedek de pastei met het grotere stuk bladerdeeg en gebruik een vork om een patroon te maken in de rand.

Snijd drie inkepingen in de bovenkant.

Klop het ei los en smeer de bovenkant in met het ei.

Bak 20 minuten in de oven op 180 °C. Serveer met de resterende saus van stap 1, op het bord of in een klein kommetje, om in te dippen.