

## Lord Manderly's pastei vulling / Lord Manderly's Pie Filling



### Boodschappenlijstje

250 gram speklappen

400 gram mager varkensvlees

flink kruiden met zeezout & peper en geurige tuinkruiden

3 eetlepels boter

150 gram wortels

1 medium pastinaak

½ prei

150 gram kastanje champignons

250 ml bouillon (blokje)

250 ml Oud bruin

3 eetlepels boter

3 eetlepels bloem

### Zo maak je Lord Manderly's Pastei

Was, schrap en snij alle groenten, snij de speklappen en het varkensvlees in blokjes.

Bak eerst de stukjes spek in eigen vet, bak het rondom bruin.

Schep het uit de pan op een groot bord en zet het opzij.

Bak het varkensvlees in hetzelfde spekvet tot het rondom mooi bruin is.

Schep het varkensvlees ook uit de pan op het bord bij de speklapjes en zet het weer opzij.

Smelt de boter in dezelfde pan en voeg de groenten er aan toe, behalve de champignons.

Los het bouillonblokje op in kokend water en doe een scheut bouillon bij de groenten.

Roer alles even goed door en zet een deksel op de pan.

### Laat de groenten op laag vuur in 10 -15 minuten zacht worden, maak intussen de saus.

Smelt de boter, roer de bloem er door en laat het even bruenen.

Voeg het restant bouillon en het Oud Bruin toe en laat de saus al roerend even indikken.

Roer vlees, groenten en champignons door de saus en laat de vulling helemaal afkoelen.

### Maak intussen het hartige taart deeg, ons vervolg-recept staat tegelijk met dit recept online!

## Lord Manderly's pastei vulling / Lord Manderly's Pie Filling



### Shopping list

250g pork belly

400g lean pork

season well with sea salt & pepper and fragrant garden herbs

3 tablespoons butter

150g carrots

1 medium parsnip

½ leek

150g chestnut mushrooms

250 ml stock (cube)

250 ml Dark beer (Stout)

3 tablespoons butter

3 tablespoons flour

### How to make Lord Manderly's Pie

Wash, scrape and cut all vegetables then cut the bacon and the lean pork into cubes.

First fry the pieces of bacon in its own fat, brown it all around.

Scoop it out of the pan onto a large plate and set it aside.

Fry the pork in the same bacon fat until it is nicely browned all around.

Spoon the pork from the pan onto the plate with the bacon and set it aside again.

Melt the butter in the same pan and add the vegetables, except the mushrooms.

Dissolve the stock cube in boiling water and add a dash of stock to the vegetables.

Stir everything well and put a lid on the pan,

**Let the vegetables soften on low heat for 10 -15 minutes, meanwhile make the sauce.**

Melt the butter, stir in the flour and let it brown.

Add the remaining stock and the dark beer then let the sauce thicken while stirring.

Stir meat, vegetables and mushrooms into the sauce and let the filling cool completely.

**In the mean time make the savoury pie dough, our follow-up recipe is on line with this one!**