

RECEPT



Ein gehackte Lammfleischpastei
mit artsen und artsenlocken.

Het originele recept van Occa: Lamspastei

Neem lamsvlees, kleingehakt met vers spek, tijm, peterselie en salie, verkruimeld brood en eidooiers, nootmuskaat, peper en foeliebloemen. Vorm het rond of langwerpig of neem kleine botjes en wind het daaromheen en leg het in de pastei met groene erwten, opgekookte bodems van artisjokken, gehakte peterselie met hardgekookte eidooiers en veel boter onder en boven, en daarbij wat zout en bak het.

Materialen

- pastei/bakvorm
- mixer
- gehaktmolen
- deegroller
- aluminiumfolie
- bakpapier
- eventueel thermometer

Ingrediënten

Farce

- 500 gram lamsvlees
- 250 gram wit spek
- plakjes wit spek, hoeveelheid van de vorm
- 375 gram paneermeel
- 6 eidooiers
- 1 eetlepel tijmblaadjes
- 3 grote saliebladeren
- 1/4 nootmuskaat
- 1/2 eetlepel peper
- 4 gram foelie

Garnituur

- 6 stuks gegaarde artisjokbodem, in stukjes gesneden
- 100 gram doperwtten (mag diepvries zijn)
- 1/2 bos peterselie
- 10 gekookte eidooiers
- 375 gram boter
- 10 gram zout

Deeg

- 500 gram tarwebloem
- 250 gram boter op kamertemperatuur
- 12 eidooiers
- 4 eetlepels water





Bereiding

Voor het deeg: Snijd de boter in kleine blokjes zodat deze beter worden opgenomen door de bloem. Vet de bakvorm in met een beetje boter. Maak ruimte op je aanrecht. Maak een heuveltje van de bloem, met in het midden een kuiltje en doe hier de blokjes roomboter, eidooiers en het water in. Begin met één hand voorzichtig de natte ingrediënten met elkaar te mengen. Voeg vervolgens al knedend steeds meer bloem bij je mengsel. Zodra het zich als een deeg gaat vormen, kneed je verder met beide handen totdat het een stevig deeg is en er geen bloem meer op je aanrecht ligt. Kneed het tot een bal. Strooi een beetje bloem op het aanrecht. Rol met een deegroller het deeg mooi egaal tot ongeveer een halve centimeter dikte. Wanneer je een mooi oppervlak hebt, snijd je het deeg in drieën: voor in de bakvorm, voor bovenop (om het farce toe te dekken) en voor decoratie. Schat dit zelf in: iedere bakvorm is anders en voor de één heb je meer nodig dan voor de ander. Doe het deeg in de ingevette bakvorm en zorg dat het mooi aansluit op de vorm. Zet de bakvorm apart, samen met het overige deeg voor de afsluiting en decoratie.

Voor de farce: Maal het lamsvlees door de gehaktmolen. Voeg de andere ingrediënten toe (behalve het witte spek; dat wordt gebruikt voor tussen het deeg en de vulling) en meng dit goed door elkaar.

Voor de garnituur: Meng alle ingrediënten voor de garnituur. Voeg farce en garnituur samen in de grote schaal.

Verwarm de oven voor op 160°C. Leg de plakjes spek in de bakvorm, dakpansgewijs, zodat ze over de rand van de bakvorm vallen. Verdeel de vulling gelijkmatig over de vorm. Duw de vulling voorzichtig aan tot op de bodem zodat het zich goed kan vormen. Vouw daarna de plakjes spek die over de rand van de vorm hangen over de vulling. Je stopt de vulling als het ware toe. Knip met een schaar het teveel aan spek af. Pak het overgebleven deeg en maak in het midden een gaatje voor de schoorsteen. Vouw het deeg over het spek en de vulling en vouw de randen in de vorm en de bovenkant samen. Maak met je overige deegresten decoraties zoals blaadjes en bloemetjes. Versier hiermee de pastei en plak ze vast door ze aan de achterkant in te strijken met eigeel. Maak van aluminiumfolie een schoorsteenpijp van ongeveer 5 centimeter. Plaats deze in het gaatje bovenop de pastei.

Bakken: Plaats de pastei in het midden van de oven. Leg op het rooster een bakpapier (de vorm kan vet lekken). Na ongeveer 60 minuten is de pastei gaar en mooi gekleurd en mag hij uit de oven. Om te controleren of de pastei gaar is, kun je een thermometer gebruiken. De pastei moet een temperatuur van boven de 70°C hebben.