ROZENHOF

RECEPTEN

-STEAK AND GUINNESS-PIE

Pers: 4

Tijd: 2 uur

INGREDIENTEN

500 / 600 gram (kalfs) biefstuk
2 blikjes Guinness / bier [33 cl]
100 gram Parmezaanse kaas
300 gram uien
120 gram wortel
Zout
4 / 5 stengels bleek selderij
150 gram champignons
Verse rozemarijn
Bloem
Fond (runder)
Ei

BEREIDING

Dit recept is eigenlijk een oer Brits recept. De Engelse keuken is meester in voedzame, heerlijke 'Pies' van alle soorten, smaken en maten.

Wij hebben het traditionele Steak and Guinness Pie recept aangepast voor meer voor de hand liggende ingrediënten waarover wij in Nederland kunnen beschikken. Guinness, dat donker bruine bier, kom je niet altijd in je buurt super tegen, en zo ook niet Mature Farm Chedder, In plaats hiervan gebruiken wij bijvoorbeeld Palm, of Hertog Jan, liefst geen Heineken of Amstel, maar if that's all you got, go for it! Het wordt heus wel lekker. Wat kaas betreft, liefst oude (24 maanden gerijpt) Parmezaanse kaas. Uiteraard kan ieder oude kaas ook gebruikt worden, maar het dwaalt hiermee verder van de basis af.

Wij gebruiken (kalfs) biefstuk, maar laatst ook gemaakt met een heel goede kwaliteit rundergehakt wat weinig water bevatte en ook zeer acceptabel was.

Snij de 500/600 gr biefstuk in blokjes van een halve centimeter en braad aan op hoog vuur, in boter. Blijf goed regelmatig omscheppen, totdat zich een bruin korstje gaat vormen, en de blokjes dicht geschroeid zijn. Tijden het bakken van het vlees peper toevoegen. Beter in 4x 125/150 gram porties voorbakken, dan alles hup in de pan, want dan krijg je gegarandeerd een hoop vocht, vlees schroeit niet dicht, en is het vlees straks taai.

Onderwijl bak de 300 gr uien, (3 middelgrote uien) op middel hoog vuur in een zware, liefst gietijzeren pan tot ze glazig worden, gooi het gebakken vlees erbij, en dan pas zout toevoegen.

Als al het vlees erbij is bak je het door op medium heat, dan de wortel in kleine schijfjes en de fijn gehakte (bleek) selderij erbij met de champignons in stukjes gesneden. Vervolgens omroeren en nu het geheim van de smid: Giet twee blikjes bier, liefst Guinness maar als vervanging Palm o.i.d., erbij zodat de vloeistof alles bedekt. Voeg 2 takken verse rozemarijn (fijn gehakt) toe, deksel erop, en op een laag vuur een uur of anderhalf laten sudderen. Af en toe omroeren. Als het vlees nog niet mals is, maar het kookt wat droog, giet gerust wat bier erbij.

Ondertussen het derde blikje zelf nuttigen, terwijl je de oven voorverwarmd op 170 graden. Houd het vierde blikje paraat indien deze eerste kennismaking met Guinness goed bevallen is.

Strooi twee forse eetlepels bloem over de oppervlakte van je sudderende vlees en groenten en roer goed door zodat er geen klonten vormen.

Als je Fond (vloeibaar, geconcentreerde bouillon) tot je beschikking hebt, kan je deze voorzichtig toevoegen tot het goed, stevig "meaty" smaakt, maar de bouillon smaak mag zeker niet overheersen. Beter 3 tot 4 eetlepels toevoegen en tussendoor roeren en proeven, dit is belangrijk, want je schotel gaat 40 minuten in de oven en zal vocht verliezen, en de smaken zullen concentreren.

Roer nu ook de helft van de inmiddels geraspte Parmezaan door de pan en haal de pan van het vuur af. Doe de inhoud in een vuurvaste ovenschaal, of als het al in een gietijzeren pan zit en de inhoud staat bijv. een centimeter of iets meer onder de rand kan je het daar in laten, strooi de rest van de kaas egaal erover en bedek het geheel met een vel bladerdeeg, werk de randjes af, prik een gat in het midden en bestrijk met eiwit met een kwast. Nu kan het geheel ongeveer 40 minuten de oven in. De inhoud is dus inmiddels wel al gaar, maar de oventijd laat alle smaken heerlijk in elkaar vloeien, de schotel verliest vocht, en wordt sterker gebonden. De bloem in de saus is gaar en als het goed is gegaan, heb je een resultaat wat iedereen doet opmerken: *"Wat?! Een ENGELS RECEPT? Ik dacht dat die lui niet konden koken!"*

Eet smakelijk.