

pastei toetoeop (bij de K.M. provinciaal genoemd)

Ingrediënten (4 pers.):

1 zakje aardappelpuree
4 ons rundergehakt
1 flinke gesneden ui
1 teen geperste knoflook
peper-zout-nootmuskaat
mispunt kruidnagelpoeder
scheutje water
scheutje ketjap manis
scheutje azijn
1 literblik erwtes/wortels
maïzena
paneermeel en boter



Bereiding:

ui en knoflook fruiten in boter,
gehakt rul bakken,
water, azijn en ketjap erbij (niet te vochtig),
dan alle kruiden en binden met maïzena (zonder water).
erwtjes en wortels erbij

En in een beboterde ovenschaal, dan de aardappelpuree erover, paneermeel en wat klontjes
boter

in de oven 200 gr 30 minuten, laatste 10 minuten zonder deksel

in magnetron 400 watt 20 minuten, laatste 10 minuten grill zonder deksel

(Wat ik nog vergeten ben te vermelden, als je de groenten in de ovenschaal gedaan hebt, kan je er ook nog wat gehalveerde hardgekookte eieren op leggen voordat de aardappelpuree erover komt. Ook kan je in de gehakt/groente mix so-oen toevoegen, dat is rijstvermecelli