Engelse pie recept

± 1.5 uur

8 personen

De Engelse pie is, zoals de naam al doet vermoeden, een typisch Engels gerecht. Deze hartige taart is romig van smaak en bevat allerlei lekkere ingrediënten zoals groente, kip en kaas. Daardoor is deze pie een perfect lekkernij om op een regenachtige dag (waarvan je in Engeland er veel hebt en eigenlijk ook wel in Nederland) te eten. Serveer de pie als hoofdmaaltijd of als bijgerecht of eet het op als een fijne snack voor tussendoor; het kan allemaal! Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 3 eetlepels bloem;
- Zout naar smaak.

Overige benodigdheden:

- 1 rol bladerdeeg;
- 350 gram kippendij, gesneden;
- Braadboter;
- 1 ui;
- 150 gram gerookte spekreepjes;
- 1 teentje knoflook, geperst;
- 250 gram broccoli;
- 150 gram tuinerwten, uit de vriezer;
- 120 gram mais;
- 60 gram geraspte kaas;
- 200 milliliter melk;

- 3 eetlepels tijm;
- 1 ei;
- Olie;
- Peper naar smaak;
- Ovenschaal van ongeveer 25 bij 25 centimeter.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 190 graden (heteluchtoven).
2. Vet de ovenschaal in met een beetje olijfolie en een stukje keukenrol.
3. Zet een pan met water op en kook de broccoli voor 2 minuten.
4. Giet de broccoli daarna af.
5. Roer de broccoli, de tuinerwten en de mais door elkaar heen.
6. Smelt de boter in een grote kookpan en fruit hierin de ui en de knoflook.
7. Voeg de spekreepjes, een beetje peper en de kipfilet toe .
8. Bak dit tot het vlees bruin begint te worden.
9. Voeg de witte wijn toe en breng het geheel aan de kook.
10. Laat het geheel een minuutje zachtjes doorkoken.
11. Doe de gemengde groenten in de pan en verdeel de 3 eetlepels bloem erover.
12. Meng de bloem even goed door de groente en schenk daarna de melk erbij in.
13. Breng de melk op een laag vuur aan de kook.
14. Voeg nu de geraspte kaas toe en breng op smaak met de peper, zout en tijm.
15. Laat het even doorkoken tot het voldoende ingedikt is.
16. Stort nu het groente/vleesmengsel in de ingevette ovenschaal.
17. Rol het vel bladerdeeg uit en leg het over het mengsel heen.
18. Bestrijk het bladerdeeg met het losgeklopte ei.
19. Prik met een vork een paar gaatjes in het deeg.
20. Bak de Engelse pie in ongeveer 20 minuten gaar in de oven.
    Tip! Wanneer het bladerdeeg mooi goudbruin kleurt is je pie klaar.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere hartige recepten!

Met dit recept zet je een heerlijke hartig lekkernij op tafel. Vind je het leuk om hartige baksels te maken? Bekijk dan ook eens de andere hartige recepten die wij voor jou op ons blog hebben verzameld. Van kaasstengels tot aan pizzabroodjes en van een heerlijke quiche tot aan kroketten; bij ons vind je het allemaal! Bekijk al onze hartige recepten hier!

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Deel jouw Engelse pie met ons!

Ben jij van plan om met ons recept een Engelse pie te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met @baktotaal in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)