

WILDPASTEITJE FORESTIÈRE MET HERTENSTOOF EN POMPOEN

Krokant pasteitje gevuld met hertenstoof, Forestière saus, geroosterde pompoen en paddenstoelen.

10	1 STUK	CA. 10 MIN
PORTIES	PASTEITJE P.P.	SERVICE

INGREDIËNTEN

INGREDIËNT	10 PORTIES
Grote bladerdeegpasteitjes	10 stuks
Smiling Cook Forestière saus	800 g
Gegaarde hertenstoof	1.500 g
Geroosterde pompoen	700 g
Kastanjechampignons	600 g
Verse tijm	20 g
Platte peterselie	30 g
Roomboter	100 g

MISE EN PLACE

- 1

Bak de pasteitjes krokant en snijd de deksels los.
- 2

Portioneer de hertenstoof en bewaar met het stoofvocht.
- 3

Rooster de pompoen en bak de champignons stevig aan.

BEREIDING TIJDENS DE SERVICE | PER PORTIE

- 1

Verwarm één pasteitje circa 6 minuten in een oven van 170°C.
- 2

Verwarm 150 g hertenstoof met 80 g Forestière saus, pompoen en champignons.
- 3

Breng de vulling op smaak met tijm en vul het warme pasteitje royaal.

BORDOPMAAK	KRITISCH PUNT
Plaats het gevulde pasteitje op een warm bord. Zet het deksel schuin terug en werk af met peterselie, pompoen en enkele champignons.	Vul het pasteitje pas vlak voor uitgifte. Zo blijft het bladerdeeg krokant.