

Pauls pie

Paul's Pie is gemaakt met twee verschillende soorten *roomboterdeeg*. De bodem is stevig genoeg, zodat de pie uit de hand genuttigd kan worden. 'Finger-licking good' is het gezegde in Nieuw Zeeland. Roomboterbladerdeeg zorgt voor puur genieten van een knapperig en smaakvolle deksel. De *malse, hartige vulling* belooft altijd een aangename smaaksensatie te zijn. De standaard maat van een Paul's Pie weegt 180 gram en is gemakkelijk te bereiden. Ideaal als een tussendoortje of onderdeel van een maaltijd met bijvoorbeeld een lekkere salade. Ook heerlijk met een biertje of glaasje wijn erbij. Ik hoop dat u ook zult genieten van deze 'down-under' traditie en van de kwaliteit van Paul's Pie.

Tip

15-18 minuten afbakken in een voorverwarmede oven op 170°C. (Let op: niet in de magnetron!)

Spicy Lamb



Mals lamsgehakt gekruid met specerijen uit het Midden-Oosten.

Stewed Beef



Voor de stoofvlees liefhebber is deze pie echt een aanrader. Stukjes rundvlees, in een heerlijke krachtige saus, die lekker uit elkaar vallen in uw mond.

Thai Chicken Curry



Met groene kerrie, kokosroom, ananas, paprika en malse stukjes kip wordt de Aziatische invloed vertegenwoordigd. Een heerlijke balans van smaak.

Saté Ajam Pedis



Een lekker pittige vulling van heerlijke satésaus en malse kipfilet waarin de beste kruiden en pinda's zijn verwerkt. Echt een pie voor diegenen die van pit houden.

Traditional Mince



Mager rundergehakt in een heerlijk gekruide saus. Deze smaak is zeer geliefd bij jong en oud.

South Pacific Ratatouille (Vegetarisch)



Voor de groente liefhebber! Met iedere hap proeft u de pure smaak van verschillende groenten: pompoen, pastinaak, wortel, champignon en paprika in een heerlijke groentesaus.

Bereidingsadvies

• Voor het beste resultaat: vóór het opwarmen eerst laten ontdooien, vervolgens • Na het opwarmen kan de pie nog ongeveer tot 45 minuten in een warmhoud-vitrine staan op 70°C, bij voorkeur met vocht.