



## PIE VAN HAZENPEPER

### *Ingrediënten:*

175 gram boter  
 240 gram bloem  
 4 eetlepels water  
 5 gram zout  
 300 gram hazenvleespoulet of 500 gram boutjes  
 Fijngesneden bouquet van wortel, ui en knolselderij  
 2,5 dl rode wijn  
 50 gram tomaten puree

Half potje Mariënwaardt Rode Bessen  
 Moestuinglei  
 150 gram champignons  
 2 knofflook teentjes  
 Peper en zout  
 2 appels in parten gesneden  
 25 gram ontbijtkoek  
 1 potje Mariënwaardt Pittige Pruimen  
 Chutney  
 2 eidooiers

### *Bereiding:*

Snijd de roomboter in blokjes en verkruimel dit door de bloem. Voeg water en zout toe en kneed kort tot een niet taai deeg. Smoor het bouquet met het vlees en wat olie met de knofflook en voeg de tomatenpuree toe, blus af met rode wijn en voeg de bessengelei erbij. Laat dit op een laag vuur of in de oven gaar worden. Afbinden met ontbijtkoek en op smaak brengen. Champignons bakken met de appelparten. Deeg uitrollen en de rand van een pievorm bekleeden, bodem beleggen met champignons en appel. De vulling in de vorm doen en goed afdekken met het deeg, besmeren met eidooier. Uit het deeg gevormde ornamenten opbrengen en besmeren met eidooier. Afbakken in oven van 200 graden in 25 minuten.

