



Pie van gestoofd wild met een romige knolselderijpuree

Benodigheden Pideeg (croûtedeeg): 500 gram bloem, 200 gram margarine, 150 cc water, 6 dooiers, 10 gram zout.

Vulling: 1 kg gestoofd wild, 250 gram Shii-take paddestoelen, 200 gram lardons spek, 1 bos peterselie, smaakstoffen. Een liter wildsaus, kervel, 4 dooiers.

Puree van ½ knolselderij, 4 bonken, 100 gram roomboter, 200 cc warme melk, 200 cc slagroom.

Werkwijze: de bloem in een grote kom doen. Water met dooiers en zout vermengen en in het midden van de bloem verdelen. Stukjes margarine toevoegen en tot een soepel deeg kneden.

In de koelkast laten rusten.

Shii-take paddestoelen klein snijden en kort bakken met de lardons spek.

Peterselie fijn hakken en het gestoofde wild in kleine stukken snijden.

Alles met elkaar vermengen en indien nodig, iets wildsaus toevoegen.

Vormen insmeren met gesmolten margarine. Werkbank bestuiven met bloem en het deeg 3 mm dun uitrollen. Met de grote steker 20 rondjes uitsteken en de vormen hiermee bekleden.

Nog 20 rondjes van 8 cm uitsteken en deze goed inprikken.

De vormen vullen met de wildragoût, randen van het deeg nat maken en het deksel hierop aandrukken. **Overtollig deeg** wegsnijden en **2 x keer** instrijken met eigeel.

Twintig minuten bakken op 200°C.

Puree maken door stukjes knolselderij en vier bonken in kleine stukken, 20 minuten te laten koken, vocht afgieten, pureren en verfijnen met roomboter en iets room.

Smaak van de wildsaus controleren.

Opmaak: In het midden van de warme borden iets wildsaus met daarin de Pie.

Ernaast een rozet of strook knolselderijpuree met een takje kervel.