

# Jukebox Diner

## Recept van week 10

Ingezonden door: DJ Jootje

### Australian Pie:

#### Ingrediënten voor 8 personen

750 gram rundergehakt  
2 fijngesneden uien  
2 eetlepels bloem  
1/2 theelepel oregano  
1 mespuntje nootmuskaat  
2 theelepels worcestershiresaus  
375 mililiter water  
2 tabletten runderbouillon  
peper en zout  
8 plakken bladerdeeg  
ketchup

#### Hulpmiddelen

8 kleine ronde bakvormpjes

#### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Gooi alle ingrediënten behalve het bladerdeeg en de ketchup door elkaar in een braadpan. Bak alles zo'n 30 minuten op een laag vuur. Druk in elk bakvormpje een plak bladerdeeg vul het vervolgens met het vleesmengsel. En plaats er een deksel op van bladerdeeg.  
Bak de meat pies zo'n 15-20 minuten in de oven totdat ze goudbruin zijn. Serveer ze met ketchup.



Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar [info@promootje.nl](mailto:info@promootje.nl)