



Ingrediënten (voor 4 a 8 pasteitjes)

- Korstdeeg
- 280 gram bloem
- zout
- 140 gram harde margarine
- 3 eetlepels koud water.

Vulling

- 45 gram boter
- 3 dl. melk
- zout
- 350 gram handappels
- 120 gram oude kaas
- 2 reepjes doorregen spek

Garnering

- 1 handappel
- peterselie

Bereiding

Zeef de bloem en zout en wrijf de margarine fijn in het meel zodat dit een stevige kruimelige massa wordt. Voeg waar nodig een beetje water toe. Plaats het op een met meel bestoven aanrecht en rol het dun uit met de deegroller. Bekleed met het deeg de pastei vormpjes en zet ze op de bakplaat. Bak de onge vulde deeg vormpjes in ca. 15 minuten goudbruin. Intussen wordt de vulling gemaakt. Verwarm de boter, doe het meel erbij en laat steeds roerende 2 a 3 minuten koken. Neem de pan van het vuur giet de melk erbij, zet de pan terug, breng de inhoud weer aan de kook en blijf roeren tot de saus gebonden is. Voeg naar smaak zout toe. Ontdoe de appels van het klokhuis en de schil en snijd ze in blokjes. Schillen hoeft niet. Hak en bak het spek, rasp de kaas. Vermeng de appels, spek en 90 gram van de oude kaas met de saus. Proef en voeg waar nodig zout toe. Verdeel de warme vulling over de warme deeg bakjes. Bestrooi met de rest van de kaas en laat ze onder de grill bruin worden. Garneer met appel schijfjes en peterselie.

