

Miras kødpie til 4-6 personer.

Ingredienser:

1 pk. filodej
500 gr. hakket kalv og flæsk
2 løg
3 æg
250 ml. cremefraiche 6-9 %
Lidt mælk
Salt og peber
Olie
Vand

Tilberedning:

Hak løgene.

Svits kød og løg. Tilsæt salt og peber efter behov.

Vælg et ildfast fad på ca. 20x35 cm.

Smør fadet med lidt olie.

Læg ca. 1 ½ plade filodej i fadet og smør den med lidt olie blandet med vand. Læg herefter et lag af det svitsede kød og løg oven på. Læg igen 1 ½ plade filodej og smør den med lidt af olien og vandet. Derefter lægges igen et lag af det svitsede kød og løg. Det gentages indtil der er 1 ½ til to plader filodej tilbage som afslutter pien.

Bland creme fraiche, æg og mælk. Tilsæt salt efter smag.

Skær pien igennem i passende stykker. Hæld blandingen af creme fraiche, æg og mælk over pien. Man må prøve sig frem med, hvor meget af blandingen, der skal hældes på, men pien skal ikke svømme i det.

Pien bages i cirkulær ovn i ca. 40 min. ved 180 grader.

Generelt:

Der findes forskellige pakker med filodej. De angivne antal plader i opskriften svarer til en pakke af den type, vi anvender. Vi køber en pakke med 2 ruller a 5 plader i alt 400 gr. nettovægt. Det giver i alt 6 lag filodej. Filodejen er produceret af St. James (Foods) Ltd. London for A/S Nordana, Ribe.