

Italië	Bakken in de oven
Voorgerecht Tussendoortje	Italiaans Pasteitje
<i>werk volgorde</i>	<i>Ingrediënten:</i>
1	Pasteitje: korstdeeg
2	ei
	Vulling:
3	15 g margarine
4	50 g kip
5	1/4 stuk ui
6	1/4 stuk paprika
7	4 stuks olijven (groen en zwart zonder pit)
8	15 g prei
9	1/2 theel. pesto
10	snufje peper, zout
	Tip: Ook lekker met stukjes mozzarella. Serveren met een koude tomatensaus met basilicum blaadjes of tomatenketchup.

<i>werk volgorde</i>	<i>Bereidingswijze:</i>
3>	Smelt de margarine.
4>	Bak de kip hierin bruin.
5-8>	Fruit de gesneden ui, paprika, olijven en de prei mee.
9-10>	Breng de vulling op smaak met zout, peper en pesto.
1>	Vul het deeg met de vulling, vouw het dicht en druk de randjes met een vork
2>	aan. Strijk het deeg met ei. Bak het pasteitje af op 200 °C ca. 20 min.
	<i>Materiaal:</i> steelpan, garde, houten lepel, bakplaat, bakpapier, kwastje snijplank, mesje