

I N S P I R A T I O N B O O K



Paul's Pie

T H E T R A D I T I O N A L N E W Z E A L A N D P I E

TRADITIONAL MINCE PIE

rundergehakt in gekruide saus

met ricotta, pijnboompitten

en rucola

Ingrediënten

- 4 stuks Traditional mince pie
- 200 gram Ricotta
- 20 gram Pijnboompitten
- 50 gram Rucola
- Zout/peper

Bereiding

- Rooster de pijnboompitten en zout ligt.
- Snij de helft van de rucola fijn en meng door de ricotta met de helft van de pijnboompitten.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Dresseer met de resterende pijnboompitten.
- Presenteer zoals op de foto.

Opwarmen ontdooide pie

- Oven: 15-18 minuten in voorverwarmen oven 170°C
- Airfryer: 10-12 minuten, voorverwarmen tot 160°C



TRADITIONAL MINCE PIE

Rundergehakt en kaas met
gepofte aubergine en 5-spices



Ingrediënten

- 4 stuks Traditional mince pie
- 1 stuk Aubergine
- 1 theelepel 5-spices
- 50 gram Zonnebloemolie
- Zout/peper

Bereiding

- Snijd de aubergine in de lengte door midden en snijd kruislings in
- Meng de zonnebloemolie met de 5-spices en kwast de aubergine in met de olie mengsel.
- Bestrooi de aubergine licht met peper en zout en gaar in de oven op 200 graden gedurende 15 minuten.
- Lepel de aubergine uit de schil en snijd in blokjes.
- Presenteer zoals op de foto.

Opwarmen ontdooide pie

- Oven: 15-18 minuten in voorverwarmen oven 170°C
- Airfryer: 10-12 minuten, voorverwarmen tot 160°C



STEWED BEEF PIE

Runderstoofvlees met frisse
salade van rode kool,
gember en rozijnen

Ingrediënten

- 4 stuks Stewed Beef Pie
- 250 gram Rode kool, flinterdun gesneden
- 2 eetlepel Olijfolie
- 1 eetlepel Karwijzaad
- 1 deciliter Gembersiroop
- 40 gram Honing
- 25 gram Rozijnen
- 1 stuk Granny smith in brunoise gesneden
- 1 stuk Rasp van limoen
- 1 theelepel Gember fijngesneden
- Zout/peper

Bereiding

- Roerbak de rode kool met karwijzaad in de olijfolie. Zorg hierbij dat de rode kool niet verkleurt! De kool moet alleen wat zachter worden.
- Schep de kool in een beker en vermeng met de gember edik, honing en de rozijnen. Laat een dag intrekken in de koeling.
- Werk à la minute af met de rasp van limoen, sinaasappel en de brunoise gesneden appel.
- Presenteer zoals op de foto.

Opwarmen ontdooide pie

- Oven: 15-18 minuten in voorverwarmen oven 170°C
- Airfryer: 10-12 minuten, voorverwarmen tot 160°C



STEWED BEEF PIE

Runderstoofvlees met
klassieke rode kool

Ingrediënten

- 4 stuks Stewed Beef Pie
- 1 stuk Rode kool, gesneden en gewassen
- 2 stuks Uien, gesnipperd
- 2 stuks Appel, in stukken gesneden
- 2 eetlepel Appelstroop
- 4 deciliter Rode wijn
- 4 stuks Kruidnagels
- 2 stuks Laurierbladeren
- 2 stuks Kaneelstokken
- 4 stuks Jeneverbessen
- 20 gram Aceto balsamico
- 1 deciliter Kalfsjus
- 100 gram Boter
- Zout/peper

Bereiding

- Verwijder de buitenste bladeren van de rode kool, snij de kool in vieren en verwijder de kern en dan snijd de rode kool flinterdun.
- Doe alle ingrediënten, behalve de pie en de boter, in een passende pan. Dek af met een deksel.
- Breng aan de kook en kook op een laag vuur in enkele uren gaar.
- Meng er op het laatst de boter door en stoof nog enkele minuten.
- Presenteer zoals op de foto.

Opwarmen ontdooide pie

- Oven: 15-18 minuten in voorverwarmen oven 170°C
- Airfryer: 10-12 minuten, voorverwarmen tot 160°C



THAI CHICKEN CURRY PIE

Thaise kip met gewokte paksoi
met sereh

Ingrediënten

- 2 stuks Thai Chicken Curry Pie
- 1 stuk Paksoi
- 1 stuk Sereh
- 1/3 Rode peper (fjingesneden)
- Zout /Thaise basilicum/zonnebloemolie

Bereiding

- Verhit de wok met de zonnebloemolie.
- Snij de sereh in de lengte doormidden en kneus de sereh met de achterkant van het mes.
- Verwijder de buitenste bladeren van de paksoi en snij de paksoi in grove stukken.
- Voeg de sereh bij de olie samen met de rode peper.
- Voeg de paksoi toe en wok alles kort.
- Breng op smaak met zout en verwijder de sereh uit de mix.
- Presenteer zoals op de foto.

Opwarmen ontdooide pie

- Oven: 15-18 minuten in voorverwarmen oven 170°C
- Airfryer: 10-12 minuten, voorverwarmen tot 160°C



THAI CHICKEN CURRY PIE

Thaise kip met stampot van
spruitjes en koriander

Ingrediënten

- 4 stuks Thai Chicken Curry Pie
- 200 gram Aardappelen
- 200 gram Spruitjes
- 1 stuk Rode ui
- 100 gram Kokosmelk
- 1 eetlepel Groene currypasta
- 1 stuk Takje Koriander
- 1 stuk Takje Basilicum
- 15 stuks Gemalen pinda's
- Zout/peper

Bereiding

- Schil de aardappelen en snij ze in blokjes, kook de aardappelen ongeveer 20 minuten met zout naar smaak.
- Giet de aardappelen af en kook ze op laag vuur droog en
- Haal de aardappelen door een pureeknijper.
- Blancheer de spruitjes in zout water beetgaar.
- Bak de rode ui en blus af met de kokosmelk.
- Voeg de groene currypasta toe en laat het geheel een beetje inkoken.
- Voeg de spruitjes toe en de aardappelpuree en maak het geheel op smaak met peper en zout.
- Presenteer zoals op de foto.

Opwarmen ontdooide pie

- Oven: 15-18 minuten in voorverwarmen oven 170°C
- Airfryer: 10-12 minuten, voorverwarmen tot 160°C



SATE AJAM PEDIS PIE

Kip in satésaus met
chips van rijstpapier en
Thaise komkommer

Ingrediënten

- 4 stuks Thai Chicken Curry Pie
- 8 vellen Rijstpapier
- 4 eetlepel Zonnebloemolie
- 2 stuks Komkommer
- 6 gram Rode peper, fijngesneden
- 5 gram Tamarindepasta
- 40 gram Water
- 20 gram Suiker
- 20 gram Vissaus
- Zout

Bereiding

- Verhit de olie in een pan en bak het rijstpapier kort en daarna laat uitlekken op papier en bestrooi licht met zout.
- Was de komkommer en verwijder het zaad. Snij het in repen.
- Meng de overige ingrediënten door elkaar en marineer de komkommer repen hierin.
- Presenteer zoals op de foto.

Opwarmen ontdooide pie

- Oven: 15-18 minuten in voorverwarmen oven 170°C
- Airfryer: 10-12 minuten, voorverwarmen tot 160°C



SATE AJAM PEDIS PIE

Kip in satésaus met kroepoek,
gewokte taugé en
gefrituurde uitjes

Ingrediënten

- 2 stuks Thai Chicken Curry Pie
- 50 gram Kroepoek
- 2 eetlepel Zonnebloemolie
- 100 gram Taugé
- 1/4 Rode peper
- op smaak Gefrituurde uitjes
- 1 stuk Limoenrasp
- Zout

Bereiding

- Wok de taugé kort met de zonnebloemolie en de rode peper.
- Presenteer zoals op de foto.

Ook lekker met een beetje basmatirijst!

Opwarmen ontdooide pie

- Oven: 15-18 minuten in voorverwarmen oven 170°C
- Airfryer: 10-12 minuten, voorverwarmen tot 160°C



CHICKEN MUSHROOM PIE

Kip Champignon met gegrilde
paprika gevuld met
rijst en doperwten

Ingrediënten

- 2 stuks Chicken Mushroom pie
- 1 stuk Puntpaprika
- 200 gram Basmatirijst
- 200 gram Groentebouillon
- 500 gram Verse doperwten
- Zout

Bereiding

- Kook de rijst in de bouillon met deksel op de pan en breng op smaak met zout.
- Dop de erwten en blancheer kort.
- Rooster de paprika en halveer in de lengte.
- Presenteer zoals op de foto.

Opwarmen ontdooide pie

- Oven: 15-18 minuten in voorverwarmen oven 170°C
- Airfryer: 10-12 minuten, voorverwarmen tot 160°C



CHICKEN MUSHROOM PIE

Kip Champignon met
gebakken bloemkool,
gepofte aardappel

Ingrediënten

- 4 stuks Chicken Mushroom pie
- 1 stuk 1 bloemkool
- 4 eetlepel Olijfolie
- 100 gram Grof zeezout
- 200 gram Doré aardappels
- Zout/nootmuskaat

Bereiding

- Maak de bloemkool schoon en snijd in roosjes.
- Pof de aardappelen op grof zeezout in een oven van 220 graden.
- Bak de bloemkool in de olijfolie en breng op smaak met nootmuskaat en zout.
- Snij de paprika in plakjes.
- Presenteer zoals op de foto.

Opwarmen ontdooide pie

- Oven: 15-18 minuten in voorverwarmen oven 170°C
- Airfryer: 10-12 minuten, voorverwarmen tot 160°C



BELUGA LENTILS & SWEET POTATO PIE

Linzen & zoete aardappel met
gegrilde groene asperge

Ingrediënten

- 4 stuks Beluga Lentils & Sweet Potato with Chillie Pie
- 1 bosje Groene asperge
- 2 tenen Knoflook
- 1 deciliter Olijfolie
- 1 grote stuk Zoete aardappel
- Zeezout/peper

Bereiding

- Verwarm de olie tot ongeveer 60°C en laat de gesneden knoflook hierin meetrekken.
- Snijd het onderste 2 centimeter weg van de asperge en blancheer ze in ongeveer 3 minuten beetgaar in kokend water en zout.
- Schep de asperges uit het water en giet er direct de knoflookolie over zodat ze marineren. Kruid met peper en zout.
- Snij de zoete aardappel in plakken en blancheer kort.
- Grill in de zoete aardappel in een grillpan en hierin ook kort de asperges.
- Presenteer zoals op de foto.

Opwarmen ontdooide pie

- Oven: 15-18 minuten in voorverwarmen oven 170°C
- Airfryer: 10-12 minuten, voorverwarmen tot 160°C



BELUGA LENTILS & SWEET POTATO PIE

Linzen & zoete aardappel met hete
bliksem met steranijs en groene appel

Ingrediënten

- 4 stuks Beluga Lentils & Sweet Potato with Chillie Pie
- 500 gram Aardappels
- 500 gram Granny smith
- 200 gram Melk
- 100 gram Olijfolie
- 2 stuks Steranijs
- 1 stuk Zoete aardappel
- Zeezout/peper

Bereiding

- Laat de melk op 60/70 graden trekken met de steranijs.
- Snij een halve appel in nette brunoise en houd apart voor decoratie.
- Kook de aardappels en de rest van de appels en maak een puree van.
- Maak smeug de puree met de melk en de olijfolie en breng op smaak met zout.
- Snij de zoete aardappel in plakken en blancheer kort, grill vervolgens in een grillpan.
- Presenteer zoals op de foto.

Opwarmen ontdooide pie

- Oven: 15-18 minuten in voorverwarmen oven 170°C
- Airfryer: 10-12 minuten, voorverwarmen tot 160°C



SPICY LAMB

Mals lamsgehakt met specerijen
uit het Midden-Oosten

Ingrediënten

- 4 stuks Spicy Lamb Pie
- 1 stuk Demi baguette
- 2 eetlepel Olijfolie
- 250 gram Verse doperwten
- 2 takjes Verse Munt
- 50 gram Roomboter
- 1 stuk Perzik
- Zout/peper

Bereiding

- Stoof de erwten warm in de boter en een beetje water.
- Snijd de munt ragfijn en pureer met de warme doperwten tot een fijne spread, breng op smaak met peper en zout.
- Snijd dunne plakken van de baguette en bestrijk met olijfolie en rooster in de grillpan of in de oven.
- Snijd de perzik in partjes en grill in een grillpan.
- Presenteer zoals op de foto.

Opwarmen ontdooide pie

- Oven: 15-18 minuten in voorverwarmen oven 170°C
- Airfryer: 10-12 minuten, voorverwarmen tot 160°C



SPICY LAMB

Gekruide Lamsgehakt met crostini,
risotto en gegratineerde geitenkaas

Ingrediënten

- 4 stuks Spicy Lamb Pie
- 350 gram Rijst, aborio
- 1 stuk Ui, gesnipperd
- 1,5 liter Groentebouillon
- 80 gram Roomboter
- 100 gram Parmezaan
- 1 rolletje Geitenkaas bettine
- 1 eetlepel Honing
- Zout/peper

Bereiding

- Smoor de gesnipperde ui in boter en/of olijfolie.
- Bak de rijst twee tot drie minuten.
- Voeg de bouillon stap voor stap toe en blijf goed roeren.
- Voeg de boter en parmezaanse kaas toe.
- Snij de geitenkaas in plakken en gratineer in de oven met honing.
- Presenteer zoals op de foto.

Opwarmen ontdooide pie

- Oven: 15-18 minuten in voorverwarmen oven 170°C
- Airfryer: 10-12 minuten, voorverwarmen tot 160°C



ASPERGES & KIP PIE

MET DORÉ AARDAPPELS

EN EEN GEPOCHEERD EITJE

Ingrediënten

- 4 stuks Asperges & Kip Pie
- 500 gram Doré aardappels
- 50 gram Roomboter
- 50 gram Melk
- 4 stuk Kippeneieren
- Zout/peper

Bereiding

- Kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn.
- Giet de aardappels af en stoom nog even kort droog op laag vuur.
- Voeg de melk en boter toe en breng op smaak met peper en zout.
- Zorg dat je ei vers en koud is. Zet ook een klein kopje koud weg.
- Breng op zijn minst 4 centimeter water aan de kook in een pan.
- Maak een kolkje met een garde, en laat weer tot rust komen zodat het water licht draait. Zorg dat het water rond de 90°C is.
- Breek je ei op een schuimspaan om het overtollige dunne eiwit weg te laten lopen. Laat in het koude kopje glijden.
- Laat met de beweging van het water mee het ei in het centrum van het water glijden. Pocheer voor 3-5 minuten.
- Haal met een schone schuimspaan uit het water en dep het overtollige vocht af, direct serveren.
- Presenteer zoals op de foto.

Opwarmen ontdooide pie

- Oven: 15-18 minuten in voorverwarmen oven 170°C
- Airfryer: 10-12 minuten, voorverwarmen tot 160°C



- *Te gebruiken als onderdeel van een maaltijd, of als snack, of op feesten en evenementen*
- *Tevens verkrijgbaar in mini assortiment*

F O R M O R E I N F O R M A T I O N :



Paul Jacobs

Phone: 06-12859768

0031 (493) 750902

Reek 38

5751CX Deurne

The Netherlands

info@paulspie.com

www.paulspie.com

