**Scotch pies**

*De vulling:*

lamsgehakt
uien
knoflook
lamsfond
foelie
marjolein
rozemarijn
oregano
peper en zout

*Het deeg:*

200 g smout
2 dl water
500 g patisseriebloem
een koffielepel zout

**Het deeg**. Doe het water, de smout en een snuifje zout in een pan en breng het aan de kook. Zorg ervoor dat de smout volledig is opgelost. Zeef indien nodig, de kaantjes eruit.

Doe de patisseriebloem in een grote kom en giet er de hete vloeistof over. Roer om met een spatel tot de bloem de vloeistof heeft opgenomen. Leg de zachte deegbol op je werkoppervlak. Laat even afkoelen en kneed het een paar minuten met de hand. Wikkel het deeg daarna in plasticfolie en laat het volledig afkoelen. Je kan het op die manier bewaren in de koelkast voor later gebruik.

Verdeel het deeg in vier gelijke stukken. Snijd van elk van die stukken 1/3 af. Rol het grootste stuk uit met een deegrol tot een deegvel van een paar millimeter dik en groot genoeg om een brede muffinvorm te bedekken.

Gebruik bakvormen met een rand van een vijftal centimeter hoog en tien centimeter diameter. Heb je die niet, gebruik dan lege conservenblikjes die de afmetingen benaderen. Vet de randen in met wat smout en leg op de bodem een op maat gesneden velletje bakpapier. Dat zal het verwijderen van de gebakken pasteitjes vergemakkelijken.

Druk het deegvel in de bakvorm. Rol het kleinere stuk deeg uit tot een velletje dat groot genoeg is om de bovenkant van de bakvorm te bedekken. Gebruik een uitsteekring van het juiste formaat om het deeg mooi cirkelvormig uit te snijden. Maak in het midden een luchtgat met het kleinste uitsteekringetje dat je hebt.

**De vulling.** Cutter een ui en een paar teentjes knoflook in zeer fijne stukjes. Bak ze in een pannetje met wat boter. Meng met lamsgehakt. Reken op ongeveer 150 g per pasteitje. Kruid met foelie, peper, zout, rozemarijn, oregano en marjolein. Voeg een paar eetlepels lamsfond toe. Kneed alles goed tot een homogene vleesbol.

Schep het mengsel gelijkmatig in de voorbereide taartvormpjes en druk de vulling naar beneden, zodat het de vorm voor ongeveer 2/3 vult. Plaats de deegschijf op de vulling en druk voorzichtig langs de rand zodat deze net de zijkant van de vorm raakt. Het is niet nodig om het deeg te verzegelen met de rand. Het mag er los bovenop liggen.

Leg de taarten op een bakplaat en bak ze ongeveer 45 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C. Controleer met een priem of het vlees volledig gaar is. Het deeg moet alleszins goudbruin zijn. Haal de taarten uit de oven en laat ze ongeveer 10 minuten staan voordat je ze uit de vormpjes haalt.

**Op het bord**. Serveer de pasteitjes warm of opgewarmd. Als begeleiding kan je boontjes in tomatensaus en gebakken krieltjes of frietjes geven. Ze worden als snack ook vaak gewoon begeleid van ketchup of mosterd, bovenop het pasteitje. De opstaande rand van het pasteitje zou immers bedoeld zijn om het sausje te bevatten.