

### Menugang

Nagerecht

### Aantal personen

4 personen

### Bereidingstijd

60 minuten

### Benodigdheden

Oven

### Ingrediënten Mincemeat (vulling)

- 2 appels (geschild, in blokjes van circa 1 cm)
- rasp en sap van 1 citroen
- rasp en sap van 1 sinaasappel
- 125 g rozijnen
- 125 g krenten
- 125 g koude boter (geraspt)
- 250 g bruine suiker
- 20 g amandelschaafsel
- 30 ml Grand Marnier
- 0,5 tl kaneel
- 0,5 tl gemberpoeder

### Ingrediënten Deeg

- 250 g bloem
- 170 g koude boter (in blokjes)
- 70 g poedersuiker
- 0,5 tl zout
- 1 eidooier
- 1-2 el koud water (indien nodig)

### Ingrediënten Grand manier-room

- 250 ml slagroom
- 1 el poedersuiker
- 1-2 el Grand Marnier (naar smaak)

## Bereidingswijze

### Mincemeat (vulling)

1. Meng de appelblokjes in een grote kom met de rasp en het sap van de citroen en de sinaasappel.
2. Voeg de rozijnen, krenten, bruine suiker, kaneel, gemberpoeder en gesnipperde amandelen toe.
3. Doe de geraspte koude boter erbij en roer alles goed door elkaar.
4. Voeg de Grand Marnier toe en meng opnieuw.
5. Bewaar de vulling in een schone (weck)pot en laat minimaal een paar uur (liever een nacht) in de koelkast rusten zodat de smaken intrekken.

### Deeg

1. Meng in een keukenmachine de bloem, koude boter, poedersuiker en zout tot het mengsel op fijn broodkruim lijkt.
2. Voeg de eidooier toe en meng nog heel even. Voeg indien nodig 1-2 el koud water toe tot het deeg net samenhangt.
3. Wikkel het deeg in keukenfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.

### Mince pies maken

1. Verwarm de oven voor op 180°C hete lucht met stoomstand 1
2. Rol het deeg uit op een licht bebloemd oppervlak tot een halve centimeter dik.
3. Steek cirkels uit het deeg (circa 8 cm doorsnede) en bekleed een beboterde muffinbakvorm met de deegcirkels.
4. Vul elk kuiltje met een royale lepel van de vulling.
5. Maak kleine deegdeksels voor de pies met uitsteekvormpjes en leg deze op de vulling.
6. Bak de mince pies in de voorverwarmde oven gedurende 20-25 minuten of tot ze goudbruin zijn.

## Mince Pie

*met appel, citrus & Grand Marnier-room*

### Grand Marnier-room

1. Klop de slagroom samen met de poedersuiker tot zachte pieken.
2. Voeg de Grand Marnier toe en klop kort door.
3. Serveer de room naast of bovenop de warme mince pies.

### TIPS

Geen tijd om deeg te maken? Gebruik kwalitatief goed bladerdeeg als alternatief.

Bewaar de mince pies tot 3 dagen in een luchtdichte doos of vries ze in voor later gebruik.