

Beleef de pure smaak van...



**Pie(n)an.nl**  
(h)eerlijk hartig!

Beleef de pure smaak van...

# Home Made English Pies...

De horecaman die o.a. jaren geleden het "lekkerste broodje warme beenham" introduceerde gaat tegenwoordig door het leven als "de PieMan". Ongeveer een jaar geleden startte Sven Brink samen met zakelijk partner Robert Jonk het succesvolle horecaconcept: PieMan.



## Het Concept

Speciaal voor u als Horecabedrijf heeft PieMan een zeer smaakvolle English Pie ontwikkeld met een ambachtelijke uitstraling. De vulling bestaat uit zorgvuldig gekozen smaakcombinaties van pure én verse ingrediënten. Daaromheen een jasje van krokant gebakken bladerdeeg bereid met echte roomboter.

De Pie, die te verkrijgen is in diverse smaken, is een verrijking **voor uw menukaart**. De ambachtelijk gemaakte bake-off Pie serveert u in circa 30 minuten aan uw gasten. Een Pie met chutney **bij de borrel**, een Pie met **soep of salade als lunch** of een complete maaltijd met een Pie van Pieman in de hoofdrol. Op de achterkant vindt u menu-suggesties, speciaal voor u samengesteld door een culinair specialiste.

## Het productieproces

In de moderne bakkerij bereidt PieMan de Pies op ambachtelijke wijze. Hier wordt het deeg uitgesneden en geperst waarna de bakjes worden gevuld met een ruime hoeveelheid vulling. Vervolgens worden ze afgedekt en afgewerkt met het enige echte PieMan zegel. Vervolgens worden de Pies met een blast chiller zeer snel teruggekoeld tot de gewenste temperatuur en direct ingevroren. Dit proces zorgt ervoor dat PieMan altijd vers kan aanleveren en dat de Pies langer houdbaar zijn. Op deze manier kunt u uw klanten een heerlijk vers en ambachtelijk product voorschotelen.



*Party Pies, lekker bij de borrel!*



## Ons assortiment smaken:

- Steak Pie
- Minced Lamb Pie
- Thai Chicken Pie
- African Bobotie Pie
- Vega Feta Spinach Pie
- Vega Linzencurry Pie
- Seizoens Pie  
(elk seizoen een wisselende smaak passend bij het seizoen!)

## Tevens verkrijgbaar:

- Medium Pies (110gr)
- Party Pies (in alle smaken)

**PieMan.nl**  
(h)eerlijk hartig!



## Menusuggestie Lunchgerecht:

Minced Lamb Pie met courgette-munt soep & zoet hartige chutney

**Maaltijdtip:** met stukken courgette, olijfolie en gedroogde kruiden (bijv. Chili of harissamix) uit de oven + couscoussalade (met citroensap, olijfolie, peterselie en munt).



## Menusuggestie Lunchgerecht:

Feta Spinach Pie met geroosterde groenten

**Maaltijdtip:** met tomaat-basilicumsoep en gegrilde groenten.



## Receptidee Hoofdgerecht:

### Steak Pie met zomers stampotje, chippoline & bier-mosterd chutney

**Hoofdgerecht voor 4-6 personen**

**Bereidingstijd:** ca. 30 minuten

- 4-6 Steak Pie
- 1,5 kilo kruimige aardappelen, geschild en in stukken
- 6 bosjes raapstelen of 3 zakken rucola (75 g per stuk), schoon-gemaakt en klein gehakt
- 2 dl melk
- flinke klont roomboter
- zout en vers gemalen peper
- 200 g halfgedroogde zontomaatjes, in stukjes
- 200 g chippoline-uitjes (o.a. te koop bij de groothandel), gehalveerd
- bier-mosterd chutney
- Extra nodig: pureestamper

af. Vul intussen een grote pan met water en voeg aardappelen en een snuf zout toe. Breng aan de kook. Kook de aardappelstukken in ca. 20 minuten gaar. Giet de aardappels af. Voeg boter en hete melk bij de aardappelen en stamp met behulp van een pureestamper tot een mooie puree. Voeg rucola of raapsteeltjes en stukjes zongedroogde tomaat toe en breng op smaak met zout en peper. Serveer het zomerstampotje in een pannetje bij de Steak Pie met chippoline en bier-mosterd chutney.

**Tip:** vervang raapsteeltjes of rucola met andere groenten van het seizoen zoals andijvie of paksoi.

**Winter:** met boerenkoolstampotje en chippoline of rodekool met aardappelpuree en bier-mosterd chutney

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Neem de Pies uit het aluminium bakje en plaats ze in het midden van de oven. Bak de Pies in 15 minuten

[www.pieman.nl](http://www.pieman.nl)

**PieMan.nl**  
(h)eerlijk hartig!

**PieMan bv**

Barentszplein 8p

1013 NJ Amsterdam

Mobiel: 06 - 19 69 94 71

E-mail: [info@pieman.nl](mailto:info@pieman.nl)

• **Homemade English Pies** •