

Beleef de pure smaak van...



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

Beleef de pure smaak van...

Home Made English Pies en Chutneys

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. In 15 minuten serveert u uw gasten een ambachtelijke 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. Nadat de Pies afgebakken zijn, worden ze 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.

Party Pies, lekker bij de borrel!



Ons assortiment smaken:

- Thai Chicken Pie
- Steak Pie
- Fish Pie
- Minced Beef Pie
- Minced Lamb Pie
- Vega Ratatouille Pie
- Vega Feta Spinach Pie
- Vega Linzecurry Pie
- Hot Chili Pie
- African Bobotie Pie

Tevens verkrijgbaar:

- Party Pies (in alle smaken)
- Chutneys (zoet hartig - licht pittig)

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 + couscousalade (met citroensap, olijfolie, peterselle en munt).



Menusuggestie
Lunchgerecht:

Feta Spinach Pie met geroosterde groenten

Maaltijdtip: met tomaat-basilicumsoep en gegrilde groenten.



Menusuggestie
Lunchgerecht:

Hot Chili Pie met avocadosalade en tomatensalsa

Maaltijdtip: met stukken geroosterde maïskolf, tomatensalsa en gepofte aardappel met crème fraîche en verse kruiden.

Borreltip: met abrikoos-tomaat-appelchutney.

Receptidee:

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

Hoofdgerecht voor 4-6 personen

Voorbeeldfoto: zie cover

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), schoongemaakt 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

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 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

PieMan.nl
(h)eerlijk hartig!

Kantoor PieMan bv

Barentzplein 8p

1013 NJ Amsterdam

Mobiel: 06 - 19 69 94 71

E-mail: info@pieman.nl

Bakkerij & Winkel PieMan

Proostensteeg 26

1621 LG Hoorn

www.pieman.nl

• **Homemade English Pies & Chutneys** •