

Een **English Pie** kunt u eten als snack of maaltijdvervanger. Met wat rijst, een salade of een kop soep serveert u snel een (h)eerlijke maaltijd of dessert.

Alle “Prince Pie”-producten worden grotendeels met de hand en op ambachtelijke wijze geproduceerd, zonder toevoeging van smaak- of conserveringsmiddelen. Tevens worden ze met zoveel mogelijk regionale producten bereid.

Bereiding: even ontdooien en dan zonder alu-bakje ca. 18-20 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven op 190 °C hete lucht.

Er zijn 20 smaken verdeeld over vier soorten Pie’s, voor verschillende voorkeuren, toepassingen en eetmomenten: Meat, Fish, Vega én Dessert!

Meat Pie’s

Steak Pie

- Stoofpotje van Verbeterd roodbont rundvlees bereid op de manier zoals mijn grootmoeder dat vroeger deed!

Steak Guinness Pie

- Stoofpotje van Verbeterd roodbont rundvlees bereid in Iers Guinness bier

Chicken Pie

- Kippendijen, rechtstreeks van de regionale boer, lekker gesmoord in zachte gele curry. Vol van smaak!

Kip Roti

- Kippendijen rechtstreeks van de regionale boer op Surinaamse wijze bereid. Lekker pittig en vol met stukken kip

Minced Lamb Pie

- Traditioneel gebakken lamsgehakt met kleine stukjes rode paprika

African Bobotie Pie

- Lekker gekruid Verbeterd roodbont rundergehakt bereid in een zoete chutney

Asperge Pie (seizoen)

- Asperge met ei en malse beenham in een Hollandaise saus, met *on top* wat lekkere verse peterselie; ook verkrijgbaar als Vega variant, dus zonder beenham!

Wild Pork Pie

- Stoofpotje van Veluws Wild. Het wild komt van de slager die zijn wild zelf jaagt en verwerkt en dit wordt op traditionele manier bereid tot een **erkend Veluws Streek Product!**

Fish Pie

Fish Pie

- Traditioneel Provençaals visstoofpotje met kabeljauw, zalm, venkel en wat dille

Aspèrge m/zalm

- Warm gerookte zalm in combinatie met een romige saus en heerlijke aspèrges

Catalunia fish

- Met kabeljauw in een Catalaanse tomatensaus met een vleugje rozemarijn, zeer verfijnd!

Vega Pie's

Spinazie feta Pie Vega

- Spinazie met feta kaas doortrokken

Mushroom Pie Vega

- Een heerlijke crèmeux van champignons, kastanje-paddenstoelen en oesterzwammen in een heerlijk roomsaus; lekker hoog op smaak!

Pumpkin Vega (seizoen)

- Rijk gevuld met flespompoe in een zachte Thaise curry

Cauli Flower Vega (seizoen)

- Bloemkool roosjes in schijfjes in een roombotersaus met de allerlekkerste Remeker kaas van Jersey koeien uit Lunteren

Cheese/onion Vega

- Gekarameliseerde uien met tijm, lekker smeug gemaakt met Zwitserse Gruyère kaas

Ratatouille Vega (seizoen)

- Smaakvolle en 'pittige' Vega Pie van een 'ratatouille' verse groenten zoals courgette, tomaat aubergines met smaaktoetsen van kruiden zoals als tijm, oregano en basilicum.

Dessert Pie's

Apple Pie

- Goed gevulde Pie met stukjes appel

Blue Berry

- Goed gevulde Pie met Bosbessen

Stewed Pear

- Goed gevulde Pie met stoofpeertjes, volgens ouderwets recept

