

Ingrediënten voor 18 personen

500 g rundergehakt 30 ml olie 1 ui, geraspt 2 teentjes knoflook, fijn 1 kleine wortel (peen), in zeer kleine blokjes gesneden of geraspt 15 ml kerriepoeder 5 ml kurkuma 2 cm verse gember, geschild en geraspt 3 ml komijn 3 ml koriander 1 t zout 1/4 t zwarte peper 1 t suiker 60 ml tomatenpuree 60 ml water doperwten 1-2 e geraspte droge kokos bladerdeeg plakjes 12x12 cm een mengsel van ei met iets koffiemelk vermengd

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Afrikaans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Bladerdeeg kerriegehakt pasteitjes

Makkelijk te maken met verbluffend resultaat. Een lekkere hap voor een umami gevoel van binnen. (denk om de pondjes, het is nota benen bladerdeeg)

Bereidingswijze

1. Fruit ui en knoflook in olie tot zacht. 2. Voeg de kerriepoeder, kurkuma, gember, komijn, koriander, zout, peper en suiker toe en bak een paar minuten. 3. Voeg gehakt erbij en bak gehakt rul. 4. Ontzuur tomatenpuree voor 3 min. in gehaktmengsel. 5. Voeg water erbij en kook zachtjes met deksel op pan voor 15-30 min. De mengsel moet droog zijn met een dikke saus. Anders laat je het nog verder inkoken en verdik het verder met gedroogde kokos.. 6. Meng de doperwten er doorheen. 7. Laat de pastei vulling afkoelen. maken van pasteitjes 7. Laat bladerdeeg ontdooi en steek er rondjes met een 12 cm doorsnee uit. Ik gebruik dan een schoteltje en een groente mesje om rondjes te snijden. 8. Verf rondje om de rand heen in met ei en koffiemelk mengsel. 9. Leg +/- 1 e vulling op ene helft van rondje. 10. Flap de andere helft van rondje over vulling. 11. Druk randen van pasteitje goed vast met behulp van een vork. 12. Doen pasteitjes op met bakpapier beklede bakplaat. 13. Bestrijk pasteitjes 2x met ei en koffiemelk mengsel. 14. Bak pasteitjes bij 200°C voor zo 30 min. of tot gaar en goudbruin van kleur.

Serveertips

Lekker met sweat chilisaus als dipsaus en bewerkt de bladerdeeg nog half bevroren, anders word de bladerdeeg erg plakkerig en moeilijk bewerkbaar. Pasteitjes kan goed gebakken of rauw ingevroren worden. Erna ontdooien en in oven bakken of warm maken bij 200°C.



