



Kruidige gehaktpakketjes

met tomaten-komkommersalade en yoghurt



ca. 40min



2 personen

Van deegpakketjes worden wij altijd blij en deze exemplaren vormen geen uitzondering. Je kruidt het gehakt met speculaaskruiden en je serveert er een lekker frisse salade van tomaat, komkommer, munt en limoensap bij. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 10g pijnboompitten
- 1 ui
- 200g rundergehakt
- 1 zakje speculaaskruiden
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 limoen
- 10g verse munt
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 minikomkommer
- 2 tomaten
- 1 zakje granaatappel-extract

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- 1tl honing
- peper en zout

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1058kcal, vet 67.8g, koolhydraten 76.7g, eiwit 32.8g



1. Pijnboompitten roosteren

Verwarm de oven op 200°C (180°C hetelucht). Rooster de **pijnboompitten** 1-2min in een droge middelgrote koekenpan. Schep uit de pan en zet opzij. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes.



2. Gehakt rul bakken

Verhit de gebruikte pan op middelhoog vuur met 2el boter. Voeg de **ui** toe en bak in 3-4min zacht en glazig. Voeg het **gehakt** toe en bak 2-3min mee. Voeg in de laatste minuut de **speculaaskruiden** toe. Breng het geheel op smaak met zout en peper en voeg de **pijnboompitten** toe.



3. Pakketjes vullen

Rol het **deeg met aanklevend bakpapier** uit op een bakplaat en snijd het in **4 rechthoeken**. Verdeel het **gehakt** telkens over **1 helft van de stukken deeg**. Zorg ervoor dat je hierbij zo min mogelijk **braadsappen** meeneemt. Klap de **lege deeghelften** over de **vulling** en druk de randen dicht met een vork.



4. Pakketjes afbakken

Bak de **deegpakketjes** in 15-18min goudbruin in de oven. Je kunt het **deeg** evt. nog bestrijken met een geklutst eitje, zodat de pakketjes extra mooi bruinen.



5. Dressing kloppen

Rasp de **limoenschil** fijn en pers **1 limoenhelft** uit. Hak de **muntblaadjes** fijn. Klop een **dressing** van de **munt**, de **limoenrasp**, **1el limoensap**, de **yoghurt** en 1tl honing. Breng verder op smaak met zout en peper.



6. Salade maken

Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden, schraap de kern eruit en snijd de **komkommer** in kleine blokjes. Snijd de **tomaten** ook in kleine blokjes. Meng de **komkommer** en **tomaat** met de **dressing** en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Besprenkel de **salade** met het **granaatappel-extract** en serveer met de **deegpakketjes**.