



Aziatische gehaktpasteitjes

met taugé en wortel-komkommersla



30-40min



2 personen

Zet de zeilen bij voor deze knappe kano's! Dankzij de zoete, intense hoisinsaus geef je het rul gebakken varkensgehakt een Aziatisch tintje. Erbij serveer je een knapperige, licht pikante salade van wortel, taugé en koriander. Tip van ons culinair team: hoe lekker de pasteitjes ook geuren, laat ze toch even afkoelen als ze uit de oven komen en schuif ze dan als de wiedeweerga naar binnen.

Wat je van ons krijgt

- taugé
- varkensgehakt
- mini-komkommer
- sriracha
- wortel
- limoen
- hoisinsaus ^{1,6,11}
- sesamolie ¹¹
- verse chilipeper
- bladerdeeg ¹
- verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- koekenpan
- oven

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1005kcal, vet 66.3g, koolhydraten 66.0g, eiwit 32.8g



1. Gehakt braden

Verwarm de oven voor op 210°C. Verhit 1tl olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak het **gehakt** in 5-6min al af en toe hakkend met een spatel rul en gaar. Zet het vuur lager, voeg de **hoisinsaus** toe en bak al roerend nog 1min. Breng het **gehakt** op smaak met peper en zout. Neem de pan van het vuur en zet opzij.



4. Groenten voorbereiden

Schil de **wortel**, snijd hem in de lengte doormidden en dan schuin in dunne schijfjes. Snijd de **chilipeper** doormidden, verwijder de zaadlijsten en hak de **peper** fijn. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden, schraap de zaden er met een lepel uit en snijd de **komkommer** in dunne plakjes. Hak de **koriander** grof.



2. Bladerdeeg voorbereiden

Rol het **bladerdeeg** uit en snijd in de lengte doormidden en vervolgens in de breedte in vier gelijke repen zodat je **8 rechthoekige bladerdeegstukken** hebt. Leg de **stukken bladerdeeg** op een bakplaat met bakpapier.



5. Groenten roerbakken

Veeg de gebruikte koekenpan schoon en verhit hem met 1-2tl plantaardige olie op middelhoog vuur. Voeg de **wortels** toe en bak ze 2-3min. Voeg dan de **taugé** en **chilipeper** naar wens toe. Breng de **groenten** op smaak met zout en peper en roerbak nog 1-2min. Doe de **groenten** in een kom.



3. Bladerdeeg vullen

Plaats een hoopje **gehakt** in het midden van **elk stukje bladerdeeg**. Rol de randjes naar binnen toe om en knijp de uiteinden samen zodat een **kanovormig schuitje** ontstaat, druk het **deeg** bij de puntjes goed aan. Bak de **bladerdeegpasteitjes** in 15-20min gaar en goudbruin.



6. Wortelsalade maken

Halveer de **limoen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Voeg de **komkommer** en **koriander** met de **sesamolie**, 1el water, **1-2el limoensap**, zout en peper aan de groentekom toe en roer door. Serveer de **pasteitjes** met de **salade**, besprenkel met **srirachasaus** naar wens en serveer de **limoenpartjes** erbij. ...