



V1: Runderstoof op bladerdeeg

met een salade van rode biet en tomaat



ca. 30min



2 personen

Het is weer eens tijd om bladerdeeg uit te rollen en vrolijke, smakelijke taartjes te maken. Vandaag worden het hartige pakketjes met mals runderstoofvlees, ui en paprika. Daarbij bereid je een makkelijke, zoet-frisse salade van rode biet, tomaat en bosui. Dat wordt smullen!

Wat je van ons krijgt

- 1 paprika
- 1 rode ui
- 1x runderstoofvlees
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 500g voorgekookte rode bieten
- 1 tomaat
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

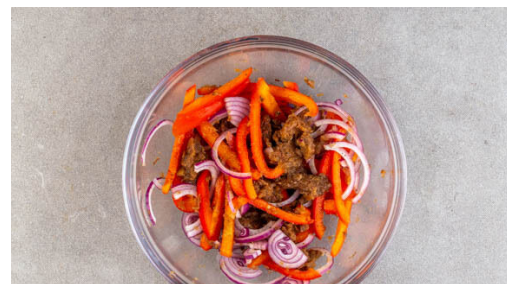
Voedingswaarde per portie

calorieën 920kcal, vet 55.1g, koolhydraten 74.2g, eiwit 25.1g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes.



2. Ingrediënten voorbereiden

Meng de **paprika** en **ui** met 1 el olijfolie en een flinke snuf peper en zout door het **stoofvlees**.



3. Deeg beleggen

Rol het **deeg met papier** uit en snijd het in vier rechthoeken. Vouw de randjes ca. 1cm naar binnen en verdeel het **stoofvleesmengsel** gelijkmatig over de stukken – laat hierbij de randen vrij.



4. Taartjes bakken

Bak de **taartjes** 14-16min in de voorverwarmde oven tot de randjes van het **bladerdeeg** goudbruin en licht krokant zijn.



5. Salade voorbereiden

Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snijd het **vruchtvlees** in kleine blokjes. Giet de **bieten** af en snijd de **helft** ook in kleine blokjes. (De **rest** gebruiken we niet). **Let op:** rode biet kan nogal vlekken. Het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen. Snijd het **groen** en het **wit** van de **bosui** afzonderlijk in schuine, dunne ringen.



6. Salade mengen

Doe de **tomaat**, **biet** en **witte bosui** in een kom en schep 1 el mayonaise en 1 el azijn erdoor. Proef de **salade** en kruid naar smaak met peper en zout. Laat de **gebakken taartjes** kort afkoelen, bestrooi ze met de **groene bosui** en serveer met de **salade**.