



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

- 1x varkensgehakt
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 wortel
- 1 verse chilipeper
- 1 minikomkommer
- 10g verse koriander
- 1x taugé
- 1 limoen
- 1 sachet sesamolie ¹¹
- 1 sachet srirachasaus

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- dunschiller
- oven

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

Kooktip

Houd je van pittig of jouw gezelschap juist helemaal niet graag pittig? Bewaar de rest van de chilipeper dan ook ter garnering.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 985kcal, vet 64.1g, koolhydraten 65.9g, eiwit 32.8g



1. Gehakt braden

Verwarm de oven voor op 220°C. Verhit 1tl olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak het **gehakt** in ca. 5min al af en toe hakkend met een spatel rul. Zet het vuur middellaag, 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. Verwijder de zaadlijsten en hak de **chilipeper** fijn. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden, schraap evt. 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 het 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 pan schoon en verhit hem met 1-2tl plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **wortel** 2-3min. Voeg dan de **taugé**, **1/2-1tl gehakte chilipeper** en een snuf peper en zout toe (**zie kooktip, links**). Roerbak de **groenten** nog 1-2min tot ze beetgaar zijn en hevel ze over naar 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. Doe de **komkommer** en **koriander** met de **sesamolie**, 1el water, **1-2el limoensap** bij de **groenten** en roer door. Breng de **salade** op smaak met peper en zout. Serveer de **pasteitjes** met de **salade**, besprenkel met **srirachasaus** naar wens en serveer de **limoenpartjes** erbij.