



Perzische bladerdeegpasteitjes

met rundergehakt en pittige harissadip



30-40min



2 personen

Lastige eters aan tafel? Dan komt dit recept voor bladerdeegrolletjes als geroepen! Want niet alleen stop je deze fijne op de Perzische keuken geïnspireerde deegpakketjes vol met gehakt en een fijne kruidenmix, je voegt heimelijk ook flink wat voedingsvezels en mineralen toe. Want door de linzen door het gehakt te mengen, heeft niemand aan tafel door dat deze fijne rolletjes ook best gezond zijn!

Wat je van ons krijgt

- 1 citroen
- 1 blik groene linzen
- 1x rundergehakt
- 1 sachet harissa
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 krop botersla
- 1 minikomkommer
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 2 sachets mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- fijne keukenrasp
- zeef
- bakplaat

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

Kooktip

Heb je nog wat gehaktvulling over? Kneed er dan een worstje van en bak hem in de oven mee met de bladerdeegrolletjes.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

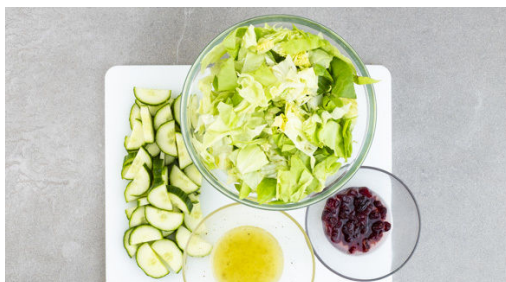
Voedingswaarde per portie

calorieën 1144kcal, vet 65.1g, koolhydraten 87.0g, eiwit 45.2g



1. Vulling voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Rasp de **citroenschil** fijn. Giet de **linzen** in een zeef af. Meng het **gehakt** in een kom met **1tl harissa**, **1tl citroenrasp**, de **linzen** en 1tl zout. Kneed goed zodat een compact geheel ontstaat.



4. Salade voorbereiden

Pers de **citroen** uit. Snijd de **sla** in reepjes. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Laat de **cranberry's** in 2el warm water wellen. Los 1tl zout in **2el citroensap** op en roer er dan 1el water, 1el olijfolie en een snuf peper door.



2. Pasteitjes maken

Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier uit en snijd het in vier rechthoeken. Verdeel het **gehakt** in de vorm van een **worst** over het onderste 1/3e deel van één **stukje deeg**. Vouw het **deeg** over het **gehakt** en druk de korte zijden met een vork dicht. Herhaal met de **rest van deeglapjes**. Leg de **pasteitjes** op een bakplaat (**zie tip, links**).



5. Dip maken

Meng de **mayonaise** met **1-2tl citreensap**. Tip: als je van pittig houdt, kun je **1/2tl harissa** door de **dip** roeren.



3. Pasteitjes bakken

Bak de **pasteitjes** ca. 15min in de oven. Verhoog dan de oventemperatuur naar 220°C en bak de **pasteitjes** nog eens 5-10min tot ze goudbruin en knapperig zijn.



6. Salade mengen

Giet de **cranberry's** af en doe samen met de **sla**, **komkommer** en de **dressing** in een grote kom. Schep de **salade** om. Serveer de **bladerdeegpasteitjes** met de **dip** en **salade**.