



Oosterse gehaktpakketjes

met yoghurt dip en een snelle salade



30-40min



2 personen

Wij houden van gehakt, want je kunt het vrijwel elke smaak geven die je wilt. Vandaag gaan we met ras el hanout en abrikozen voor een Oosterse touch. Je vult het bladerdeeg ermee en vormt er een soort flapjes van. Warm smaken ze op hun best, maar erbij eet je het liefst iets fris. Wat denk je van de snelle salade en een frisse yoghurt dip?

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 10g verse peterselie
- 1 zakje gedroogde abrikozen ¹²
- 1x rundergehakt
- 1 zakje ras el hanout
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 2 tomaten
- 1 komkommer
- 1 bosui
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1078kcal, vet 69.2g, koolhydraten 72.8g, eiwit 37.1g



1. Vulling voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel de **ui**. Hak de **ui**, **peterselie** en **abrikozen** apart van elkaar fijn.



2. Vulling bereiden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg het **gehakt**, de **ui** en **abrikozen** toe en bak 4-5min, tot het **gehakt** bruin en rul is. Schep de **peterselie** erdoor en breng het geheel op smaak met **ras el hanout**, zout en peper.



3. Pakketjes maken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en snijd het in 4 rechthoeken. Verdeel het **gehaktmengsel** in de vorm van een driehoek over de **helft van elk stuk deeg**. Klap de **andere helft** eroverheen en druk de randen goed dicht. Bak de **deegpakketjes** in 10-12min gaar en goudbruin in de oven.



4. Salade maken

Snijd de **tomaten** in partjes. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden, verwijder evt. de pitjes en snijd de **komkommer** in plakjes. Snijd de **bosui** in schuine ringen.



5. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2el azijn en een snuf zout en peper. Meng de **komkommer**, **bosui** en **tomaat** met de **dressing**.



6. Yoghurt kruiden

Breng de **yoghurt** op smaak met een snuf zout en peper. Serveer de **gehaktpakketjes** met de **salade** en de **yoghurt**.