

Pasteitje (Namu-Namu)

9e Les

Vulling

- 500 gram half om half gehakt/Rundergehakt
- klein zakje fijngesneden Wortel
- 1 Prei
- 3 teentjes Knoflook
- 2 Ui
- Mihoen (dun en doorzichtig uit pakje (Toko)
- Vegetarisch bouillon poeder & nootmuskaat (hierover tekst en uitleg in de les)
- Bosje Bladselderij
- Evt. potje Erwtten (goed uit laten lekken)
- Olie



Deeg

- 1 kg Bloem
- 150 gram Margarine
- 3 Eieren
- snufje Zout
- half glas Water mag ook Melk zijn (150 a 200 ml)

Materiaal

- Keukenrol
- Deegmachine
- Pan
- Olie
- Spatel
- Plastic schalen c.q. bakken
- Pastei vorm (verkrijgbaar bij de Toko)
- Deegroller
- Maatbeker
- grote Glas (doorsnee +/- 8 - 10 cm)

Bereidingswijze Vulling:

Mihoen een paar minuten laten weken in heet water en daarna afgieten/uitlekken.

Snijd de knoflook, ui, prei en de bladselderij fijn.

Zet een grote pan op met een beetje olie. Voeg vervolgens het ui en de knoflook toe en fruit dit aan.

Voeg dan het gehakt toe, bak dit tot het rul is.

Het gehakt ga je op smaak brengen met het bouillonpoeder en nootmuskaat.

Proef het goed na of het wel op smaak is.

Wanneer het op smaak gebracht is, zet je het vuur uit. De vulling is nog warm.

Voeg de wortels, prei, mihoen en de bladselderij en eventueel de erwten bij het mengsel.

Roer dit goed door en als het goed gemengd is laat je dit goed afkoelen voordat je het in een plastic kom/schaal doet.

Bereidingswijze Deeg:

Doe de bloem, het water (evt. melk), zout, ei en de gesmolten boter in een grote plastic kom of deegmachine. Kneed dit lang en goed door.

Check of het deeg niet te kleverig is. Indien het deeg kleverig is, voeg je iets meer bloem toe en maak daar een mooie deegbal van.

Vervolgens laat het rusten voor één uur. Na het uur ga je het deeg uitrollen tot half cm dikte en gebruik een breed glas, doorsnee 8- 10 cm om een ronde plak te draaien.

Vullen van het Deeg:

Leg in het midden van het rondje deeg de vulling, klap het vervolgens dicht naar één kant eventueel aandrukken met een vork.

OF

Leg het deeg plakje op een pastei apparaat en druk dit stevig aan.

Herhaal dit totdat alles op is en vervolgens kun je het afbakken.

Veel succes

