



Indische pasteitjes - Kue-kue Indonesia

Heerlijke met gehakt en selderij gevulde Indische pasteitjes. Lekker als bijgerecht, als snack tussendoor of bij de borrel.

2 personen

⌚ minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 200 g gehakt
- 🍴 2 hard gekookte eieren
- 🍴 3 teentjes knoflook
- 🍴 1 bosje selderij
- 🍴 1 runderbouillonblokje
- 🍴 1 el ketjap manis
- 🍴 1 ui
- 🍴 50 g geraspte wortel
- 🍴 1 el olie

voor het deeg:

- 🍴 1 ei
- 🍴 350 g bloem
- 🍴 scheut warm water
- 🍴 2 el olie om in te bakken

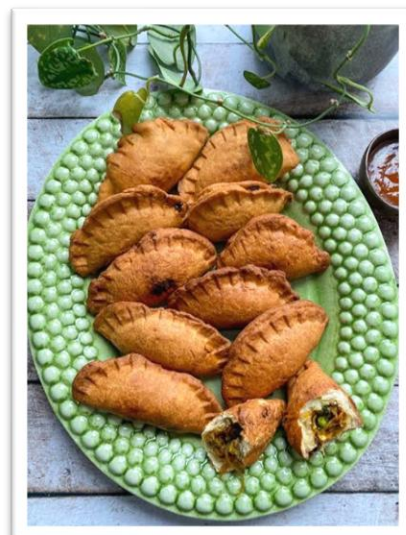
Zo maak je het:

1. Snij de knoflook en ui fijn en fruit in een pan met een beetje olie.
2. Voeg het gehakt en rul het bruin.
3. Pel de eieren en snijd in stukjes, voeg samen met de wortel toe aan de pan.
4. Breng op smaak met de ketjap en voeg het runderbouillonblokje toe.
5. Snijd de selderij fijn en roer deze nog als laatste er doorheen.

Maak het deeg:

6. Knead alle ingrediënten goed door elkaar met je handen.
7. Zet het deeg een kwartiertje in de koelkast.
8. Knead het deeg nogmaals door totdat het niet meer aan je handen blijft plakken.
9. Bestuif het aanrecht met bloem en rol het deeg uit.
10. Steek met een glas rondjes uit het deeg.
11. Leg een beetje van het gehaktmengsel op een helft van het pasteitje en vouw het dicht en druk goed aan met een vork.
12. Herhaal dit totdat alles op is.
13. Bak de pasteitjes in olie op ongeveer 175°C. licht bruin.
14. Ze zijn in ongeveer 3 minuten klaar.
15. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
16. Serveer eventueel met een lekker sausje.

BRON: leukerecepten.nl



Selamat makan