



bosui.

16 stuks

⌚ 70 + 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 300 g tarwebloem
- 🍴 1½ tl zout
- 🍴 500 ml zonnebloemolie
- 🍴 175 ml kraanwater
- 🍴 1 komkommer
- 🍴 1 sjalot
- 🍴 75 ml natuurazijn
- 🍴 1 el suiker
- 🍴 1 middelgrote ui
- 🍴 4 tenen knoflook
- 🍴 5 bosuien
- 🍴 300 g rundergehakt
- 🍴 2 el masalakruiden in zakje
- 🍴 200 g koelverse gesneden prei
- 🍴 3 middelgrote scharreleieren
- 🍴 4 rawit pepers

Materiaal: staande mixer met deeghaken, hittebestendige kom

Zo maak je het:

1. Doe de bloem, ⅔ van het zout, 90 el zonnebloemolie en het water in de mengkom van een staande mixer met deeghaken.
2. Mix tot het deeg loskomt van de kom, ca. 4 minuten.
3. Neem het deeg uit de kom, snijd het doormidden en vorm er met de hand 2 bollen van.
4. Doe de deegbollen in een kleine kom en schenk de rest van de olie erbij, het deeg moet helemaal onder staan.
5. Laat het deeg 1 uur rusten.
6. Snijd ondertussen de komkommer in de lengte doormidden, verwijder met een theelepel de zaadlijsten en snijd beide helften in plakjes van ca. 1 cm.
7. Snijd de sjalot in dunne halve ringen.
8. Doe de komkommer met de sjalot in een hittebestendige kom.
9. Breng in een steelpan de azijn met de rest van het water, ¼ van de suiker en de rest van het zout aan de kook.
10. Overgiet de komkommer en sjalot met het hete mengsel, schep goed door.
11. Je hebt nu komkommer-atjar gemaakt (atjar ketimoen).
12. Laat afkoelen tot gebruik.
13. Snipper ondertussen de ui.
14. Snijd de knoflook fijn.
15. Snijd de bosuien in dunne ringen.
16. Verhit 3 el van de olie uit de kom met deeg in een koekenpan op middelhoog vuur en roerbak de ui en knoflook 2 minuten.
17. Voeg het gehakt, de rest van de suiker en de masala toe en bak in ca. 5 minuten gaar.
18. Voeg de prei en de bosui toe en bak nog 3 minuten mee.
19. Schep het mengsel uit de pan en breng op smaak met peper en eventueel zout.
20. Laat de gehaktvulling ca. 5 minuten afkoelen.
21. Klop de eieren los en schep door de gehaktvulling.
22. Neem een bol deeg uit de olie en maak het op een werkvlak plat met je handen.
23. Rek het deeg uit tot een vierkant van ca. 30x40 cm.
24. Verhit 6 el van de olie uit de kom met het deeg in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
25. Leg een vel deeg in de pan, de randen van het deeg hangen over de rand van de pan.
26. Schep de helft van de vulling in het midden van het deeg en vouw de randen naar binnen, zodat je een rechthoek krijgt.
27. Bak de martabak in ca. 10 minuten goudbruin en gaar.
28. Keer regelmatig.
29. Laat uitlekken op keukenpapier.
30. Herhaal met de rest van het deeg en de vulling.
31. Snijd de martabak voor het serveren elk in 8 stukken en serveer met de komkommer-atjar en rawits.

TIP: Wees voorzichtig zijn tijdens het bakken! De pannenkoek wordt in de hete olie gelegd en dan gevuld. Als je dat liever niet doet, kan je eerst het deeg vullen, dichtvouwen en dan in zijn geheel bakken in de hete olie.

BRON: ah.nl

Pasteitje met groente en vlees - Martabak

Dit is een populaire snack in veel Zuidoost-Aziatische landen. Per regio kunnen ze verschillen, dit is de versie uit Indonesië. Daar is het een gerecht dat op veel plekken op straat wordt gemaakt. Er zijn zoete en hartige versies, de hartige is een pannenkoek gevuld met kip of rundergehakt, ei en



Selamat makan