



Rendang pasteitjes - Kue rendang

Restje rendang over? Dat is perfect om bladerdeeghapjes mee te maken! In dit recept gebruiken kant en klaar bladerdeeg, vullen, vouwen, in de oven en klaar zijn deze perfecte pasteitjes! Lekker bij de borrel, een verjaardag of om mee te nemen naar een picknick.

2 personen

🕒 120 + 25 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 2 uien
- 🍴 1 middelgroot scharrelei
- 🍴 500 g ribbrunderlappen
- 🍴 1 el zonnebloemolie
- 🍴 100 g boemboe rendang vlees
- 🍴 100 ml water
- 🍴 200 ml kokosmelk
- 🍴 8 plakjes diepvries bladerdeeg

Materiaal: bakplaat met bakpapier

Zo maak je het:

1. Snipper de ui en klop het ei los.
2. Snijd het vlees in blokjes van 1 x 1 cm.
3. Verhit de olie in een pan en fruit de ui 3 minuten.
4. Voeg de boemboe toe en bak 2 minuten.
5. Voeg het vlees, het water en de kokosmelk toe.
6. Breng aan de kook.
7. Laat met de deksel op de pan op laag vuur 90 minuten stoven.
8. Verwarm de oven voor op 200 °C.
9. Leg het bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat en snijd van elk plakje 1 hoek rond.
10. Verdeel de rendang over 4 plakjes.
11. Houd een halve cm van de rand vrij.
12. Bestrijk de randen met de helft van het ei.
13. Dek de pasteitjes af met de overige plakjes.
14. Duw de randen aan, bestrijk met de rest van het ei en maak in elk pasteitje met een mes 3 inkepingen.
15. Bak ca. 25 minuten in de oven.

BRON: ah.nl



Selamat makan