

# SFIKHA PASTEITJES MET GEHAKT

**Land:** Libanees/Syrisch

**Maaltijd:** Hapjes

**Porties:** 1 portie (24 hapjes)

**Bereidingstijd:** 20 min. + 15 min. oventijd

## INGREDIËNTEN VOOR 1 PORTIE (24 HAPJES)

- 1/2 kleine ui
- 1 tomaat (zonder zaadjes)
- 200 gram gehakt
- 1 el granaatappelmelasse (Turkse supermarkt)
- 25 gram walnoten
- 0,5 tl chilipoeder (of meer naar smaak)
- 1 tl baharat (te vervangen door all spices)
- 6 plakjes bladerdeeg
- 1/2 ei

## WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Snipper de ui zo fijn mogelijk en snijd de tomaat in hele kleine stukjes. Hak de walnoten.

Kneed het gehakt met de ui, tomaat, granaatappelmelasse, chilipoeder, baharat, peper en zout tot een glad mengsel. Voeg dan de gehakte walnoten toe en zorg dat ze door het hele gehaktmengsel verdeeld raken.

Snijd elk plakje bladerdeeg in vieren. Leg de vierkantjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak van het gehaktmengsel zoveel balletjes gehakt als je vierkantjes bladerdeeg hebt, elk gehaktballetje ongeveer ter grootte van een flinke olijf.

Maak in het midden van elk plakje bladerdeeg een klein kuiltje met je vingers en druk hier een balletje gehakt in. Herhaal dit met alle andere gehaktballetjes. Bestrijk tot slot de randen van het bladerdeeg met een beetje van het losgeklopte ei. De randen zijn nu nog heel laag, maar dit komt in de oven vanzelf goed.

Bak de sfikha pasteitjes met gehakt 15-20 minuten in de oven tot ze mooi goudbruin en gaar zijn. Serveer warm.

## TIPS

- Je kunt de pasteitjes prima van tevoren bereiden. Bewaar tot gebruik in de koelkast en warm

voor het serveren nog even op. Ongeveer 5 minuten op 220°C zou genoeg moeten zijn.