SURINAAMSE PASTEITJES

Land: Surinaams
Maaltijd: Hapjes
Porties: 1 portie (10 pasteitjes)
Bereidingstijd: 30 minuten + 15 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 1 PORTIE (10 PASTEITJES)

- 10 plakjes bladerdeeg
- 200 gram kipfilet
- 50 gram mais
- 50 gram doperwten/wortelen (vers, uit blik of uit pot)
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 maggiblokje
- 1 tl kappertjes
- 1 tl Surinaamse masala
- 1 tl sambal
- 1 el ketjap
- 1 ei

WAT GA JE DOEN

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien.

Kook de kipfilet in een pan met ruim water en het maggiblokje in ongeveer 12-15 minuten helemaal gaar. Laat de kip een beetje afkoelen en pluis de kip daarna met je handen helemaal uit elkaar, in kleine stukjes.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Snijd de wortelen in kleine stukjes.

Verhit een beetje olie in een wok en fruit de ui en knoflook hier in aan, tot de ui begint te glanzen. Voeg dan de kip, wortel, doperwten, mais, kappertjes, masala, sambal en ketjap toe. Roer goed door elkaar en bak kort. Proef of het mengsel goed op smaak is, breng indien nodig verder op smaak met peper en zout. Draai het vuur uit.

Leg op elk plakje bladerdeeg een ruime eetlepel van de vulling. Klap de plakjes als een driehoekje dicht en druk de randjes goed aan met een vork. Bestrijk de flapjes met het ei.

Bak de Surinaamse pasteitjes ongeveer 18 minuten in de oven.

Lekker om te serveren met een beetje piccalilly of sambalketchup (meng een beetje sambal door de ketchup).