



FEESTELIJKE GOEDGEVULDE AZIATISCHE KERSTPASTEITJES

NODIG (4 STUKS):

400 gram rundergehakt
1 ui
2 tenen knoflook
2 el ketjap
½ tl sambal
½ tl 5-spices
½ tl djinten
1 el (rijst)olie
snufje nootmuskaat
blikje tomatenpuree
1 stengel prei
1 pot erwten en worteltjes
(350 gram)
250 gram champignons
4 pasteibakjes (evt in
kerstvormpjes)

DOEN:

1. Maak de prei schoon en snijd in ringen. Maak champignons schoon en snijd in plakjes. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Pak een grote pan en fruit de ui in olie met sambal. Doe de knoflook erbij en rul vervolgens het gehakt.
2. Doe de prei erbij en breng de saus op smaak met ketjap, tomatenpuree, 5-spices, nootmuskaat en djinten. Voeg de champignons en de uitgelekte erwten en wortels toe. Laat zachtjes pruttelen.
3. Verwarm ondertussen de pasteitjes volgens de verpakking. Verdeel de saus over de pasteitjes. Serveer met ijsbergsla, gekookt ei en tomaat.

Eet smakelijk!



WWW.BONAPETIT.NU