

Pasteitjes gehakt groente

Wat heb je nodig

6 plakjes bladerdeeg
125 gram gehakt
40 gram wortel
75 gram kastanje champignons
125 ml bouillon(van ½ tablet)
1 theelepel tomatenpuree
1 ui

½ eetlepel bloem
1 ei (losgeklopt)
½ theelepel tijm
½ laurier blaadje
1 theelepel mosterd
1 snufje peper
1 eetlepel olie



Siliconen Muffinvorm 12 vakjes



Schil de wortel en snijd hem in reepjes.

Snijd de reepjes in kleine stukjes.

Maak de champignons schoon en haal de steeltjes eruit.

Snijd de champignons in kleine stukjes.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Doe de olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.

Doe het gehakt in de pan en bak het al omscheppend rul.

Schep het gehakt op een bord en laat het afkoelen.



Doe de ui, de wortel en de champignons in de koekenpan.

Doe de tijm, het laurierblad en de tomatenpuree erbij.

Doe de peper er ook bij en zet de kookplaat op de laagste stand.

Bak het al omscheppend 5 minuten.

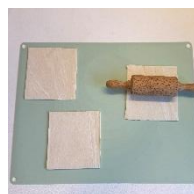


Voeg de bloem toe en bak al omscheppende 2 minuten.

Doe de bouillon en de mosterd erbij.

Roer alles goed door elkaar en breng het aan de kook.

Doe het gehakt erbij en laat 15 minuten zachtjes borrelen.



Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad en haal de papiertjes eraf.

Laat ze in 10 minuten ontdooien en zet de oven op 180 graden.

Rol de plakjes een beetje uit op een siliconen mat of bakpapier.

Snijd 3 plakjes bladerdeeg in vier gelijke plakjes (vierkantjes).



Steek rondjes van ongeveer 6 cm uit de andere 3 plakjes.

Spoel de siliconen vorm om met koud water en leg hem op het ovenrooster.

Leg de vierkantjes in de muffinvorm en vorm ze in de vakjes.

Prik met een vork gaatjes in de bodem van elke vakje.



Schep een volle eetlepel gehaktmengsel in ieder vakje.

Leg de rondjes bovenop de vulling en druk ze aan met een vork.

Maak in ieder pasteitje een gaatje in het midden met een prikker.

Smeer de bovenkant van de pasteitjes in met het losgeklopte ei.



Zet het ovenrooster in de oven.

Bak de pasteitjes 25 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn.

Laat de pasteitjes 5 minuten afkoelen in de vorm op een taartrooster.

Haal ze uit de vorm en laat ze nog even afkoelen op een rooster.