



De Kookjuf

Thaise groentenflapjes

10 stuks

Ingrediënten		Materialen
10 plakjes bladerdeeg	1 ei	snijplank
400 gr groenten bv Thaise mix	sesamzaad	mes
1 ui	zonnebloemolie	koekenpan
1 Spaanse peper	chilisaus	vork
ketjap manis	kopje water	kwastje
ev. Sambal		houten lepel
zout en peper		bakplaat
		bakpapier

Voorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Meet en weeg alle ingrediënten af.
3. Was en snijd de groenten klein.
4. Leg het bakpapier op de bakplaat.

Bereiding

1. Bak de ui en de knoflook in een eetlepel zonnebloemolie.
2. Voeg de rest van de groenten toe en bak het tot het geslonken en gaar is. Kruid met zout, peper een ketjap manis. Eventueel wat sambal erbij. Laat afkoelen.
3. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien.
4. Verwarm de oven op 200 graden
5. Haal het plastic van het bladerdeeg.
6. Leg een flinke schep groenten op het bladerdeeg en bestrijk de randjes met water. Vouw het deeg tot een driehoek en druk dit aan rond de vulling. Maak een mooi randje met de vorm om het deeg goed dicht te krijgen.
7. Leg op de bakplaat.
8. Klop het ei los. Bestrijk de flapjes met het losgeklopte ei. Bestrooi met sesamzaad.
9. Bak 20 – 30 minuten in de oven.
10. Serveer met komkommer.