



De Kookjuf

VLEESPASTEITJES SAMBUSAK BI LAHMA

Ingrediënten voor 10 stuks groot of 40 kleine

-1 pakje diepvriesbladerdeeg	-2 theelepels kaneel	-bloem voor het bestuiven
-2 eetlepels olijfolie	-zeezout en versgemalen zwarte peper	
-1 ui		
-1 ei, losgeklopt of iets melk	-2 eetlepels hangop, of dikke yoghurt	
-2 eetlepels pijnboompitten		
-250 gr (lams) gehakt	-klein bosje peterselie gehakt	

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden, leg een vel bakpapier op de bakplaat
2. Snipper de ui. Was en droog de peterselie, verwijder de steeltjes en hak het blad klein
3. Doe de olijfolie in een koekenpan. Bak de gesnipperde ui glazig, voeg de pijnboompitten toe en wacht tot die licht kleuren en beginnen te geuren. Voeg de gehakt toe en bak dit onder voortdurend roeren in 4-5 minuten bruin. Roer er dan de kaneel doorheen en breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen en roer er dan de yoghurt of hangop doorheen
4. Rol het bladerdeeg uit en maak rondjes van 10 cm mbv een uitsteekvorm of een klas. Je kunt het bladerdeeg ook vierkant laten. Of zelfs in vieren snijden en kleine sambusaks maken
5. Als je kleintjes maakt, reken dan op een theelepel vulling, grote een flinke eetlepel
6. Doe de vulling midden op het plakje, maakt de randen rondom iets nat met water en druk sla een kant van het deeg over de vulling heen. Druk voorzichtig met je vingers dicht en druk na met een vork
7. Leg de pasteitjes op een bakplaat met bakpapier
8. Bestrijk met losgeklopt ei, of melk en bak ze in de oven op 200 graden gedurende 15-20 minuten (15 min voor kleintjes, 20 of meer minuten voor de grote versie)