

Zonnige mini-pasteitjes / Sunny mini-patties



De boodschappen

½ gele paprika + 1 wortel

½ blikje mais

2 eetlepels verse koriander, gehakt
zeezout & zwarte peper naar smaak

1½ theelpel kurkuma + snuf zout

4 - 5 eetlepels koud water

2 bos uitjes

2.5cm verse gember

100 gram cheddar kaas, geraspt

225 gram meel

115 gram koude boterblokjes

1 vrije uitloop ei, losgeklopt

Deze lekkere mini pasteitjes van Levi Roots zijn perfect voor een picknick.

Zo maak je 15 mini pasteitjes

Was de groenten en snij ze klein. Rasp de gemberwortel en doe het bij de groenten.

Wok de groenten in 4 minuten zacht, strooi de koriander er over, zet opzij.

Zo maak je het deeg: begin met het voorverwarmen van de oven op 200°C.

Je hebt bloem, zout, boter, kurkuma en water nodig, het ei nog even bewaren.

Roer meel, zout en kurkuma door elkaar, voeg de koude boterblokjes er aan toe.

Mix alles samen tot het een kruimelig deeg is.

Voeg per eetlepel water toe en kneed met de hand.

Maak een rol van het deeg als het soepel aanvoelt, rol de deeg cilinder in transparant folie.

Laat het deeg 30 minuten koelen in de ijskast.

Rol het deeg uit tot ½ cm dikte, steek met een vorm van 7.5 cm cirkels uit.

Rasp de Cheddar kaas, strooi het over de groenten, schep groenten op de cirkels.

Leg de cirkels op bakpapier, sluit de randen met ei en bak de pastei 20-25 minuten goudbruin.

Laat de pasteitjes afkoelen op een rek. Knip stroken bakpapier af.

Rol de pasteitjes in de papiertjes en knoop er touwtjes om.

Zonnige mini-pasteitjes / Sunny mini-patties



Shopping list

1 yellow pepper, 1 carrot	2 spring onions
½ tin sweetcorn, 2.5cm fresh root ginger	2 tablespoons fresh coriander
100g cheddar cheese, grated	sea salt & ground black pepper
225g plain flour	1½ teaspoon turmeric + pinch salt
115g cold butter cubes	1 free range egg, lightly beaten

These delicious mini patties from Levi Roots are perfect picnic food.

How to make 15 mini patties

Clean the vegetables, cut it all fine. Grate the root ginger and add it to the vegetables.

Stir fry the veg soft in 4 minutes, sprinkle the coriander on it, put it aside.

How to make the dough: start by preheating the oven to 200 ° C.

You need flour, salt, butter, turmeric and water, the beaten egg will be used later on.

Stir flour, salt and turmeric together, add the cold butter cubes to the mixture.

Mix it together until it becomes a crumbly dough.

Add the cold water, a tablespoon at the time, knead by hand.

When the dough feels smooth roll it in a cylinder, wrap the cylinder in cling film.

Place the dough 30 minutes in the refrigerator to chill.

Roll out the dough to a ½cm thickness., cut out discs of 7.5cm using a cutter.

Place the discs on waxed paper. Grate the Cheddar cheese, sprinkle it over the vegetables.

Spoon veg onto the discs, seal the edges with egg.

Bake the patties in 20-25 minutes golden and allow the patties to cool on a wire rack.

Cut off strips of waxed paper, Roll the patties in the paper strips and tie the string in a knot.