

Pastiches

Deze hartige, gevulde pasteitjes worden vaak gegeten op de eilanden Aruba, Bonaire en Curaçao. Ze kunnen gevuld worden met vlees, kip, garnalen, vis of kaas.

Ingrediënten

Deeg

500 gram bloem
1 eetlepel bakpoeder
1 theelepel zout
1 eetlepel suiker
2 eetlepels zonnebloemolie
2 eetlepels margarine
1 ei
250 ml water

Vulling

500 gram in stukjes gesneden vlees, kip, garnalen of vis
1 eetlepel margarine
1 ui, gesnipperd
1 groene paprika, in kleine blokjes
1 stengel bleekselderij, in stukjes
2 eetlepels rozijnen
1 eetlepel piccalilly

1 rood pepertje, fijngehakt, (ouwe Westgangers preveren Madame Jeanette)
1 eetlepel sojasaus
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel nootmuskaat
Zout en peper naar smaak
Zonnebloemolie voor frituren

Bereidingstijd

45 minuten

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een beslagkom zonder water en meng ze. Voeg dan langzaam water toe en kneed het deeg.

Doe vervolgens 1 eetlepel margarine in een grote braadpan en bak de ingrediënten voor de vulling hierin, het vlees nog niet meebakken. Als de uitjes en de selderij zacht zijn, voeg dan het vlees toe en bak het tot het gaar is.

Rol ondertussen het deeg dik uit en snijd daaruit rondjes uit van 7 centimeter in diameter. Plaats op elk deeggrondje 2 eetlepels vulling. Maak de randjes vochtig met een beetje water en vouw het deeg dubbel. Druk de vouwranden goed dicht en rol ze een beetje op. Frituur de pasteitjes in ruime hoeveelheid hete zonnebloemolie tot ze goudbruin zijn.

Rundvlees is natuurlijk het lekkerste, gemalen biefstuk of tartaar,

Kruidt het vlees als volgt: (mijn idee)

Afhankelijk van aantal te bereiden Pastechis meer of minder vlees natuurlijk,

Als voorbeeld bv. 1 pondje tartaar,

theelepeltje ketoembar,

citroensap in de hoeveelheid van 2 theelepeltjes vol,

knoflookpoeder (op smaak)

theelepeltje vé-tsin poeder

1 á anderhalve eetlepel ketjap (manis)

Evt. een beetje santen erin en een schepje sambal oelek of sambal manis.

Goed omwerken, dan de aangemaakte tartaar in een koekenpannetje en zonnebloemolie opgaren en

bij de vulling van het recept voegen. (Maar eerst het vlees als zodanig bakken)

Dit gaat lukken, erg lekker!