

Pastechi met gehakt (5 stuks)

(pasteitjes uit de Antilliaanse keuken, Quentin en Elier)



Bijgerecht
Vredesmaal
tijd

10 april
2025

Pastechi is een plakje deeg gevuld met de meest uiteenlopende vullingen. Meestal is het gehakt. Oorspronkelijk werden deze pasteitjes als ontbijt gegeten, deze werden dan onderweg naar het werk snel bij een 'snackbar' gekocht. Ook zie je ze op veel Antilliaanse feestjes maar dan vaak in een kleinere versie. Zodat het makkelijker uitdeelt en uit de hand gegeten kan worden.

Voorbereiden:

Zet de gereedschappen klaar en pak de ingrediënten.

Ingrediënten

Vulling:

100 gr vegetarisch gehakt
10 gr roomboter
1/2 gesnipperde ui
1/2 paprika
1 el tomatenpuree
1 el sojasaus
Zout en peper
Teentje knoflook

Deeg:

250 gr bloem
1 zakje bakpoeder
Snufje zout
1 el suiker
1 el olie
1 geklutst ei
100 ml water

Gereedschappen

Aardappelschilmesje
Snijplank
Mes
Beslagkom
frituur

Uitvoeren:

Werkwijze

1. Snij de groenten in kleine stukjes
2. Bak het gehakt met de boter en breng dit op smaak met peper, zout en paprikapoeder
3. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze even mee.
4. Voeg er nu de ui, de paprika, de knoflook en het fijngesneden pepertje aan toe
5. Proef en breng op smaak met zout en peper
6. Zet koel weg tot gebruik
7. Kneed het deeg met de ingrediënten
8. Rol het deeg uit en steek rondjes uit
9. Vul de rondjes met het gehakt mengsel
10. Mei ei smeer je de randjes en vouwt de pasteitjes dicht.
11. Afbakken in de olie of in de oven op 200graden.

Afronden:



Maak je gereedschappen en werkplek goed schoon. Kijk wat er nog meer schoongemaakt moet worden in de keuken.

Evaluëren:

Controleer of alles goed is gegaan. Controleer of alles goed schoon is.

