

Surinaamse pasteitjes met kip



Bereiden in:



Voorbereiding: 20 min.



Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 2 pakken bladerdeeg (pakje van 450 gr)
- 400 gr kipfilet
- 2 eetl. vloeibaar kipbouillon blokje VanOnzeBoer of kleine blokjes Maggi (vierkant, per 2 verpakt)
- 680 gr wortel en doperwten uit pot (1 grote glazen pot)
- 150 gr mais
- 1 grote ui
- 50 gr roomboter
- 3 blaadjes laurier
- 1.5 theelepel gemalen piment
- 2 theelepels tomatenpuree
- 2 kleine blokjes (nogmaals) vloeibaar kipbouillon blokje VanOnzeBoer of Maggi
- 2 eetlepels piccalilly

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koekopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Surinaamse pasteitjes met kip



Bereiding

- 1 .Vul een pan met water, twee eetl vloeibaar bouillonblokje of blokjes Maggi en de kipfilets. Breng aan de kook en laat vervolgens zacht koken, tot de kip gaar is.
- 2 Laat de kip wat afkoelen en pluk vervolgens met twee vorken uit elkaar.
- 3 Laat de wortel en doperwten en de mais goed uitlekken en snipper ondertussen je ui.
- 4 Smelt de roomboter in een ruime hapjes- of koekenpan. Fruit hierin je ui, tot deze zacht wordt.
- 5 Voeg de laurier, piment en tomatenpuree toe. Voeg twee eetl. vloeibaar kip bouillonblokje toe of verkruimel er 2 Maggi blokjes over. Schep goed door en bak even mee.
- 6 Voeg piccalilly toe en roer goed door. Nu mogen ook de doperwten, worteltjes, mais, plakjes augurk en de geplukte kip erbij.
- 7 Proef en breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen.

Kooktips

Eerst Pastei-deeg maken
Ingrediënten: 500 g bloem 125 g boter 150 g reuzel zout 100 ml water
Extra nodig 1 ei om te bestrijken 1 kleine taartring
1.Verwarm de oven voor op 170 °C.
2.Kneed van de bloem, boter, reuzel, zout en water een soepel deeg en laat het deeg opstijven in de koelkast.
3.Bestuij het aanrecht met bloem en rol het deeg uit.
4.Steek het deeg met behulp van de taartring uit en verdeel de vulling erover.
5.Kluts het ei en bestrijk de rand van het deeg ermee.
6.Klap het deeg dicht en druk de randen goed vast.
7.Maak met duim en wijsvinger een kartelrandje en bestrijk de bovenkant van de pasteitjes met ei.
8. Leg de pasteitjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten