Kerriegehakt in bladerdeeg

Datum: 20-12-2004
Type gerecht: Amuse
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 375 gram bladerdeeg
- 375 gram gehakt
- 1 kleine wortel
- 2 lenteuitjes
- 1 eetlepel vruchtenchutney
- 1 theelepel kerriepoeder
- vers gemalen peper

Bereidingswijze:

Meng gehakt,wortel, lenteuitjes, chutney en kerriepoeder in een kom en breng op smaak met peper.Dek af en zet tot gebruik in koelkast.
Rol het deeg uit tot een lap van 3 mm dik en snijd er een vierkante lap van 30*30 cm uit.Halveer het deeg.Verdeel de vulling in twee porties en maak van elke portie een dunne wordt van zo'n 30 cm lang.Leg de worsten in de lengte op de rechthoekige vellen deeg en rol op.
Bestrijk de randen met water en stop de zijkanten van de rolletjes dicht. Snijd de rolletjes in plakken van 1 cm en leg deze op een ingevette bakplaat en bak ze 12-15 minuten of tot de vulling gaar is en het deeg goudbruin en gerezen is.