

PATÉ

(ONGEVEER 16 STUKS)

lekker met chilisaus of piment
(soort nigereese sambal)

Ingredienten

deeg

- 500 gram bloem
- 100 gram margarine
- 1 ei
- water naar behoefte
(ongeveer 100 ml)
- zakje bakpoeder of gist
- 1 thl suiker
- snufje zout

voor het frituren

plantaardige olie bijv. arachide olie

vulling

- 500 gr runder of lams gehakt
- 3 uien (2 gewoon, 1 rood)
- 2 tenen knoflook
- 2x steranijs (fijngestampt)
- 1 a 2 madame Jeanette (pas op zijn
erg scherp) fijngesneden
- ong. 1 thl paprikapoeder (naar smaak)



bereiding

- Bereid een soepel deeg en laat het ong een half uur rijzen
- Bak de gehakt rul met de andere ingrediënten en specerijen
- Verdeel het deeg in gelijke hoeveelheden
- Rol uit en maak rondjes van ong 12 cm
- Leg ongeveer een eetlepel vulling hierop
- Maak randjes nat met water, vouw dubbel, en druk de randen met een vork dicht
- Frituur in plantaardige olie (heet) ong 200 graden tot ze goudbruin zijn (2 a 3 minuten)