

## Lamsgehakt pakketjes

### Ingrediënten

1 grote ui, gehakt  
2 eetlepels olie  
500g lamsgehakt  
Zout en peper  
½ theelepel kaneel  
½ theelepel piment  
40g walnoten, in stukjes gebroken  
2 eetlepels krenten  
1 eetlepel peterselie  
8 plakjes roomboterbladerdeeg, ontdooid  
1 ei, losgeklopt of melk  
Serveren met een salade van bindsla, rode ui & tomaat

### Bereiding

Verhit de oven voor op 180 graden.

Maak eerst de vulling. Fruit de ui in de olie totdat deze zacht is. Voeg wat zout en peper en de specerijen toe en fruit dit een minuut of wat mee. Doe het gehakt erbij en bak rul. Roer er tenslotte de walnoten, krenten en peterselie door. Haal van het vuur en laat afkoelen.

Rol de plakjes bladerdeeg uit op een met bloem bestrooid oppervlak met een deegroller \*) Bedek een bakplaat met een vel bakpapier. Leg hierop twee uitgerolde plakken. Verdeel het gehaktmengsel over deze twee plakken en laat de randen vrij. Bestrijk deze randen met wat ei en melk. Bedek ze nu elk met een van de andere twee plakken en druk de randen goed aan. Verdeel de rest van het ei of de melk met een kwastje over de bovenkant. Laat in circa 25 minuten gaar worden in de oven.

Maak intussen de salade en serveer samen.

### Eet smakelijk!

\* Je rolt het bladerdeeg het makkelijkst uit wanneer je zowel het oppervlak als de deegroller bedekt houdt met een beetje bloem. Klein beetje bloem op het oppervlak strooien en nonchalant verdelen met je vingertoppen. Voordat je het bladerdeeg erop legt, rol je met de deegroller over het bebloemde oppervlak heen. Daarna voor- en achterkant van het bladerdeeg ook even over het bebloemde oppervlak halen voordat je met de deegroller aan de slag gaat. Deeg regelmatig omkeren tijdens het uitrollen. Indien nodig nog een beetje bloem erbij. Herhaal bij ieder vel. Nu zou het goed moeten komen!

Mocht je de tijd ontbreken om het bladerdeeg uit te rollen, kun je ze ook zo gebruiken. Er past dan wel veel minder vulling in.

Onze *inspiratie*: Claudia Roden *Arabesque* en  
Maart 2018 Biologische boerderijwinkel  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel