



Hapjes
Voorgerechten

Briwat met gehakt (Marokkaanse bladerdeeghapjes)

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
300 gram rundergehakt
2 uien
2 lookteentjes
1 handvol peterselie
1 eetlepel bloem
2 theelepels paprikapoeder
1 theelepel ras el hanout
1 theelepel zwarte peper
1 theelepel zout
1 eetlepel water

Briwat, met zijn knapperige filodeeg gevuld met hartige kip, gehakt of vis, is een ware traktatie voor de zintuigen. Geserveerd met een verfrissende salade van gesneden groenten, zoals tomaat en ui, wordt het een onweerstaanbare starter voor elke maaltijd.

Bereidingswijze

Doe het gehakt in een kom en voeg daar de knoflook, alle kruiden, peterselie en olijfolie aan toe. Meng de marinade grondig door het gehakt en laat het goed intrekken.

Verhit een beetje zonnebloemolie in een koekenpan en bak de uien al roerend mooi lichtbruin. Voeg het gemarineerde gehakt toe en bak het tot het in kleine stukjes is geruld. Bak het gehakt gedurende 5-8 minuten op middelhoog vuur tot het gaar is. Haal uit de koekenpan en laat het volledig afkoelen op een bord.

Pak het bladerdeeg uit en snijd verticale stroken van ongeveer 10 cm breed.

Bestrijk een strook bladerdeeg lichtjes met gesmolten roomboter. Plaats een volle eetlepel gehakt onderaan in de hoek van de strook bladerdeeg en vouw het deeg dicht tot een driehoek.

Meng de bloem en water, en gebruik dit mengsel om de randen van het bladerdeeg te bestrijken en dicht te plakken.

Leg de gevulde briwats op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze nogmaals lichtjes met roomboter.

Bak de briwats in een voorverwarmde oven op 200 graden Celsius gedurende ongeveer 13-15 minuten, tot ze goudbruin zijn. Haal de Briwat uit de oven en laat ze een paar minuten afkoelen voordat je ze serveert. Geniet van deze heerlijke gevulde pasteitjes als voorgerecht of als snack op elk moment van de dag!

