Snacks / Mongolië

Khuushuur



Mongoolse gebakken lamspasteitjes, plat en knapperig, gemaakt voor Naadam.

Tijd 105 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g bloem
- ☐ 600 g Lamsvlees – vet
- ☐ 4 teentjes knoflook
- ☐ 150 g Kool — optioneel
- ☐ Zout en peper — naar wens
- ☐ 220 ml water
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 150 ml bouillon of water
- ☐ 500 ml olie om te frituren

Zo maak je het.

01 Kneed een ongedesemd deeg van de bloem, het water en het zout en kneed het tien minuten tot het glad is.

02 Dek het deeg af en laat het dertig minuten rusten.

03 Snijd het lamsvlees fijn met het mes, vet en al, en meng het met de ui en knoflook.

04 Giet de bouillon bij de vulling en kneed tot een losse, maar niet vloeibare massa.

05 Verdeel het deeg in balletjes en rol ze uit tot een rondje van twaalf centimeter.

06 Leg de vulling op één helft, vouw deze om en druk de rand strak en gelijkmatig aan.

07 Bak ze in een centimeter olie, drie minuten per kant, tot een korst met blaren.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Sivserver / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / khuushuur