Snacks / Honduras

Pastelitos

Gebakken maïsflappen met vlees en aardappel onder een koolsalade.

Tijd 85 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Masa-harina
- ☐ 400 g Rundergehakt
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 300 g Kool
- ☐ 200ml Tomatensaus
- ☐ Zout en peper — naar wens
- ☐ 400 ml Warm water
- ☐ 300 g Aardappelen
- ☐ 1 theelepel Annatto
- ☐ 50 ml Azijn
- ☐ 700 ml olie om te frituren

Zo maak je het.

01 Bak het gehakt met de ui en annatto, voeg de fijngesneden aardappel toe en laat sudderen tot het zacht is.

02 Breng de vulling op smaak en laat hem volledig afkoelen.

03 Snijd de kool fijn en pekel hem een half uur in azijn met zout.

04 Meng de masa met warm water en zout tot een soepel deeg dat niet aan je handen blijft plakken.

05 Druk een bal deeg tussen twee vellen folie tot een dunne ronde.

06 Leg op één helft een lepel vulling, vouw hem om en druk de rand dicht met een vork.

07 Frituur op 180 °C gedurende drie minuten per kant en serveer met de kool en de saus.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / pastelitos-hondurenos