Snacks / Bolivia

# Salteña's



Gebakken gebakjes waarvan de vulling van binnen vloeibaar blijft. De Boliviaanse snack halverwege de ochtend.

**Tijd** 120 min **Personen** 6

## Dit heb je nodig.

- [ ] 600 g bloem
- [ ] 3 eetlepels suiker
- [ ] 500 g Rundvlees — fijngesneden
- [ ] 150 g Groene erwten
- [ ] 20 g Gelatine
- [ ] 2 theelepel Ají of hete paprika
- [ ] 3 stuks eieren - gekookt, in partjes
- [ ] Zout en peper — naar wens
- [ ] 150 g Boter
- [ ] 2 theelepels Achiote of paprikapoeder
- [ ] 300 g Aardappelen – in blokjes gesneden, gekookt
- [ ] 3 stuks ui
- [ ] 500 ml Rundvleesbouillon
- [ ] 1 theelepel Gemalen komijn
- [ ] 12 stuks Olijven

## Zo maak je het.

01 Fruit de ui met de ají en komijn, voeg het rundvlees toe en kook door. Giet de bouillon erbij en laat tien minuten koken.

02 Los de gelatine op in een paar lepels heet water en roer dit samen met de aardappel en erwten door de stoofpot.

03 Koel de vulling af en zet deze minimaal vier uur in de koelkast; het moet een stevige gelei worden.

04 Kneed een deeg van de bloem, zachte boter, suiker, achiote, zout en warm water. Laat het een half uur rusten.

05 Rol rondjes van vijftien centimeter. Telkens een lepel koude gelei, een stukje ei en een olijf.

06 Sluit de naad in een vlecht langs de bovenkant en zet de gebakjes met de naad naar boven. Elke opening betekent dat de bouillon ontsnapt.

07 Bak gedurende vijfentwintig minuten op 220 °C. De hoge hitte zorgt ervoor dat het deeg hard wordt voordat de gelei smelt.

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