Pastechi met kip

4 pasteitjes

Ingrediënten

PASTECHI

- **4 plakken** bladerdeeg
- **100 g** kipfilet, gaargekookt in bouillon
- **1 tl** masala (kerriepoeder)
- ½ gele paprika, fijngesneden
- ½ ui, gesnipperd
- **1** teen knoflook, fijngehakt
- **1** ei, losgeklopt
- Een beetje boter
- Rode peper, zout en peper naar smaak

SALSA

- ¼ ui
- ¼ rode paprika
- **5 cm** bleekselderij
- **1 cm** rode peper
- **2 el** ketchup
- **1 tl** suiker
- Extra rode peper of sambal, naar smaak (optioneel)

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Smelt de boter in een wok of koekenpan. Bak de ui, gele paprika, knoflook, wat fijngesneden rode peper en masala kort aan. Haal de pan van het vuur.
3. Trek de gare kip in stukjes en meng ze door de groenten. Breng op smaak met zout en peper en laat de vulling afkoelen.
4. Verdeel de vulling over de vier plakjes bladerdeeg. Vouw ze dicht en druk de randen goed aan. Gebruik eventueel een pasteivorm en snijd overtollig deeg weg. Leg de pasteitjes op de bakplaat en bestrijk ze met losgeklopt ei.
5. Snijd voor de salsa de ui, rode paprika, bleekselderij en rode peper heel fijn. Meng met de ketchup en suiker. Voeg eventueel extra rode peper of sambal toe.
6. Bak de pastechi's op 180 °C tot het bladerdeeg goudbruin en gaar is. Serveer direct met de salsa.

MATERIAAL

Wok of koekenpan, bakplaat, bakpapier en bakkwast. Een pasteivorm is optioneel.