Mmmmh!

Gouden driekhoekjes en papajasalade

Ingrediënten

Mensen: 10

Kooktijd 20 min.

Bereidingstijd 40 min.

Voor de gouden driehoekjes

600 g varken-kalfsgehakt
80 g diepgevroren erwtjes
40 g rode paprika in brunoise (kleine blokjes)
4 el chilipasta
4 el plantaardige olie
4 el vissaus
1 pakje brickdeeg 25/25cm
Eetbare lijm of 2 eigelen

Voor de papajasalade

60 g ongezouten pindanoten
4 grote rode pepers
80 g prinsessenbonen of sjalot in het winterseizoen
4 teentjes knoflook
4 limoenen
6 el vissaus (nam pla)
1 el garnalenpasta
1 el honing
2 groene papaja
1 komkommer
2 lente-uien
100 g sojascheuten
1 bussel munt
1 bussel koriander
1 Romeinse sla
150 g kerstomaten

Instructions

De gouden driehoekjes:

Fruit de chilipasta 2-3 minuten in de hete plantaardige olie, laat afkoelen en stop het verhittingsproces met de vissaus.

Meng het vlees met de saus in een mengkom, voeg de rode paprika toe en vervolgens ook de erwtjes.

Snijd de brickvellen in 4 repen van +/- 5 cm op 25 cm.

Plooi de onderste rand om en leg een koffielepel vulling in de hoek. Rol het deeg op tot een driehoekje tot het einde van de reep. Snijd eventueel een stukje af (lijm het indien nodig met wat eigeel) om het

driehoekje te kunnen sluiten. Plet een beetje tussen je vingers om de vulling goed te verdelen.

Frituur de driehoekjes in een friteuse.

De papajasalade:

Gril de pindanoten in de oven tot ze goudbruin zijn. Hak ze grof in de vijzel.

Voor de pittige pasta: snijd de pepertjes doormidden en verwijder de zaadlijsten. Pel en ontkiem de look. Doe de pepertjes, de look en de prinsessenbonen in de blender. Mix kort, het hoeft geen homogene pasta te worden.

Voor het sausje: pers het sap van de limoenen. Meng 3 el limoensap met 2 el vissaus. Proef of de smaak goed zit en breng indien nodig de zuur-zoutverhouding in evenwicht. Doe de honing en de garnalenpasta erbij en roer enkele minuten goed door.

Schil de papaja, snijd in kwartjes en verwijder de pitjes. Snijd vervolgens in fijne reepjes (als de papaja te rijp is, kan je het vruchtvlees ook raspen).

Was de komkommer, snijd doormidden en verwijder de zaadlijsten met een lepeltje. Snijd de komkommer in dunne stokjes. Snipper de lente-ui heel fijn. Halveer de kerstomaten.

Gebruik de blaadjes van munt en koriander en hak ze fijn. Houd enkele mooie exemplaartjes aan de kant voor de afwerking van de borden.

Meng de groenten, de kruiden, de papaja en 2 à 3 eetlepels sambal. Nappeer met de saus.

Serveer in een slablad en werk af met enkele korianderblaadjes en gegrilde pindanoten.