



## Gouden driehoekjes en papajasalade

### Ingrediënten

#### **Voor de gouden driehoekjes**

600 g varken-kalfsgehakt	4 teentjes knoflook
80 g diepgevroren erwtjes	4 limoenen
40 g rode paprika in brunoise (kleine blokjes)	6 el vissaus (nam pla)
4 el chilipasta	1 el garnalenpasta
4 el plantaardige olie	1 el honing
4 el vissaus	2 groene papaja
1 pakje brickdeeg 25/25cm	1 komkommer
Eetbare lijm of 2 eigelen	2 lente-uien
	100 g sojascheuten

#### **Voor de papajasalade**

60 g ongezouten pindanoten	1 bussel koriander
4 grote rode pepers	1 Romeinse sla
80 g prinsessenbonen of sjalot in het winterseizoen	150 g kerstomaten

**Mensen:** 10

**Kooktijd** 20 min.

**Bereidingstijd** 40 min.

### 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

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

[www.lessecretsduchef.be](http://www.lessecretsduchef.be)

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

Frituur de driehoekjes in een friteuse.

### **De papjasalade:**

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 exemplaatjes 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.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

[www.lessecretsduchef.be](http://www.lessecretsduchef.be)