



## **JAMAICAN PATTIES**

**Niveau: Gemiddeld**

**Land van herkomst: Jamaica**

**Gang: Bijgerecht / Fingerfood / Lunch**

**Hoeveelheid: 8 stuks**

**Tijd: 90 minuten**

### **Ingrediënten deeg:**

- 300 gram bloem
- 125 gram roomboter
- 4 gram zout
- 3 gram kurkuma
- 3 gram garam masala
- 130 ml water

### **Ingrediënten maizenamengsel:**

- 8 gram maïzena
- 200 ml water

### **Ingrediënten gehaktvulling:**

- 20 ml olijfolie
- 500 gram rundergehakt
- 3 gram paprikapoeder
- ½ Scotch Bonnet peper, zaden verwijderd en zeer fijn gehakt
- 2 gram versgemalen zwarte peper
- 2 gram pimentpoeder
- 2 gram komijnpoeder
- 4 gram knoflookgranulaat
- 4 gram uiengranulaat
- 0,5 gram tijm
- 0,5 gram kaneelpoeder
- 3 gram kurkuma
- 4 gram garam masala
- 2 gram zeezout
- 125 gram gele ui, fijn gesnipperd
- 1 runderbouillonblokje
- 30 gram ketjap manis

### **Extra:**

- 1 ei, geklutst

**Bereiding deeg:**

- Doe de deeg met de roomboter en alle vaste bestanddelen in een keukenmachine met sikkelmes en maal fijn.
- Voeg het water toe en mix het tot een zacht samenhangend deeg.
- Neem het deeg uit de kom en kneed met de hand nog even goed door.
- Pak het deeg in met huishoudfolie en laat het even in de koelkast rusten.

**Bereiding gehaktvulling:**

- Verhit op middelhoog vuur de olijfolie in een koekenpan.
- Voeg het gehakt met de paprikapoeder, Scotch Bonnet peper, zout, zwarte peper, pimentpoeder, komijnpoeder, tijm, knoflookgranulaat, uiengranulaat, kaneelpoeder, kurkuma en garam masala toe. Bak alles 3 - 4 minuten terwijl je met een vork prakt.
- Voeg de ui toe en bak deze 4 minuten mee.
- Verkruimel het bouillonblokje boven de pan en giet de ketjap manis er bij.
- Meng de maizena met het water en giet dit bij het gehaktmengsel.
- Laat het geheel op matig vuur aan de kook komen tot de saus is ingedikt.
- Haal de pan van het vuur en laat volledig afkoelen.

**Vullen van de patties:**

- Haal het deeg uit de koelkast en verdeel het in 8 gelijke delen.
- Draai van elke portie een bolletje en leg deze op een met bloem bestoven werkplek.
- Rol het deeg uit met een deegroller tot een dun lapje van Ø 20 cm.
- Verdeel het gehakt in 8 porties en leg op elk lapje een portie gehakt.
- Maak de randen van het lapje vochtig met een beetje water en vouw het deeg dubbel over het gehaktmengsel.
- Druk ze goed stevig dicht met je vingertoppen of met een vork.

**Bakken van de patties:**

- Verwarm ondertussen je oven voor op 200°C.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de patties er boven op.
- Bestrijk de patties met het geklutste ei.
- Plaats de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak ze in 15 - 20 minuten goud bruin.
- Serveer ze direct.

*Have a nice meal!*