

THERMOMIX

AZIATISCHE VISPASTEI



GESCHIKT VOOR
TM7



PORTIES
8 PASTEITJES

Instructies

Deeg

- Voeg 75 g boter (in blokjes) toe aan de mengbeker samen met 150 g tarwebloem, 50 g water en ¼ tl zout. Hak **20 sec / snelheid 4**.
- Haal het deeg uit de mengbeker, wikkel in plasticfolie en leg 10 min in de diepvries.
- Maak de mengbeker schoon.

Vulling

- Plaats 15 g gember, 1 teentje knoflook en 1 stengel limoengras in de mengbeker. Mix **3 sec / snelheid 8**. Spatel naar beneden.
- Stel opnieuw in: **3 sec / snelheid 8**. Spatel opnieuw naar beneden.
- Voeg 2 eieren, 2 lente-uitjes, 20 g vissaus, 20 g sojasaus, 1 tl vijfkruidentpoeder, 1 tl zachte curry, zeste van 1 limoen, sap van 1 limoen en 500 g visfilets toe. Mix **10 sec / snelheid 5**.

Afwerking

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Rol het deeg uit tot 3-4 mm. Steek er 8 cirkels uit met een ronde uitsteker (Ø 6 cm).
- Plaats het deeg in de uitparingen van de Thermomix® Nester en druk het plat.
- Bekleed met bakpapier (Ø 6 cm) en vul met bakbonen.
- Bak 15 min op het middelste rooster (180 °C).
- Verwijder het bakpapier met de bonen en bak nog 7 min op het middelste rooster (180 °C).
- Doe de vulling in de voorbereide Thermomix® Nester en werk af met een beetje currypoeder bovenop.
- Bak 20 min (180 °C) of tot het goudbruin is.
- Haal voorzichtig uit de Thermomix® Nester en serveer warm of koud.

Ingrediënten

Voor het deeg

- 75 g boter
- 150 g tarwebloem
- 50 g water
- ¼ tl zout

Voor de vulling

- 3 cm (15 g) gember, geschild
- 1 teentje knoflook
- 1 limoengras (buitenste blaadje verwijderd, in de lengte in drie gesneden)
- 2 eieren
- 2 lente-uitjes (in de lengte in drie gesneden)
- 20 g vissaus
- 20 g sojasaus
- 1 tl Chinees vijfkruidentpoeder
- 1 tl zachte currypoeder
- 1 limoen (zeste + sap)
- 500 g visfilets in stukjes van 2-3 cm (kabeljauw, roodbaars, schelvis ...)
- currypoeder (afwerking)