

# BRICKS MET LAMSVLEES EN KERRIE



---

**Vorbereiding :** 25 min - **Rusttijd :** 2 uur - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 6 personen

- 600 g Lamsrug - 1 Banaan - 1 Knoflookteentjes - 1 Eerdooier - 2 el olie - 2 tl Kerriepoeder - 1 Eieren - 4 Brickvellen - Zout, peper

---

1. Snijd het lamsvlees in grote dobbelstenen en meng deze goed met het kerriepoeder. Plaats het lamsvlees 2 uur in de koelkast.

2. Snijd de banaan in dikke plakjes. Pel de knoflook en doe deze samen met de stukken lamsvlees in de grote kom met het metalen mes. Laat de machine 45 seconden draaien. Voeg dan de banaan toe. Druk 2 à 3 keer op PULSE. Voeg via de invoerbuis de eieren toe, en laat de machine nog 20 seconden draaien. Breng op smaak met zout en peper.

3. Controleer de smaak van het lamsmengsel. Het moet pittig gekruid zijn.

4. Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan. Bak hierin het gehaktmengsel 5 à 10 minuten.

5. Verwarm de oven voor op 180 °C.

6. Verwijder het papier van de brickvellen.

7. Leg in het midden van elk brickvel een beetje vulling. Vouw driehoekige of vierkante pakketjes door de linker- en rechterrاند en vervolgens de boven- en onderrand om te klappen. Bestrijk de laatste vouw met eidooier om het pakketje af te sluiten.

8. Leg de pakketjes met de sluiting naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de bovenkant met eidooier.

9. Bak de bricks in ongeveer 15 minuten bruin.

10. Als de bricks te snel bruin worden, verlaagt u de temperatuur van de oven

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■