LAMSBRICKS MET KERRIE



Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 10 BRICKPAKKETJES

- ½ bosje peterselie - 2 takjes verse munt - 800 gram in plakken gesneden - lamsbout of lamsschouder - 1 ui - 1 eetlepel kerriepoeder - ½ theelepel chilipoeder - 2 eieren - 10 bladen brickdeeg - 3 tomaten - 150 ml frituurolie - zout en peper

---

1. Installeer de grote transparante kom met daarin het metalen mes. Was de peterselie en de munt. Snijd het lamsvlees in grove stukken en doe het vlees met de gepelde en grof gesneden ui en de kruiden in de kom. Voeg de kerrie, chilipoeder, eieren, ruim zout en peper toe en mix met het FOODPROCESSOR-programma tot een gelijkmatig mengsel.

2. Leg de bladen brickdeeg op het werkblad en leg per vel twee plakjes tomaat naast elkaar in het midden. Schep 3 eetlepels van het lamsvleesmengsel erop en vouw de randen naar het midden zodat een vierkant pakketje ontstaat.

3. Verhit de olie in een pan, maar voorkom dat de olie zo heet wordt dat hij begint te dampen; de olietemperatuur moet ongeveer 175 °C zijn. Leg de brickdeegpakketjes met de omgevouwen zijde naar beneden in de hete olie en bak ze per zijde in 5 minuten goudbruin.

Tip van de chef :

U kunt de pakketjes ook in oven bakken: leg ze met de gevouwen kant naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat.Bak ze 20 à 25 minuten in een voorverwarmde oven van 210deg C.Kunt u geen

brickdeeg krijgen, dan kunt u ook filodeeg nemen.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016