

## Hartige cadeautjes / Savoury Presents



### **Boodschappelijstje**

250 gram rundergehakt  
kruiden zoals bv. peper & zeezout,  
paprika, nootmuskaat, knoflookpoeder  
1 rol bladerdeeg

½ vrije uitloop ei  
wat platte peterselie, fijngenhakt  
paneermeel naar smaak  
½ vrije uitloop ei

### **Zo maak je de hartige cadeautjes**

Leg een vel bakpapier op een bakplaat.

Klop het vrije uitloop ei los en verdeel het in twee helften.

Kruidt de gehakt en kneed er ½ ei, peterselie en paneermeel door.

Snij het bladerdeeg in 10x10 vierkanten, halveer ze.

Leg op elke stuk deeg een gelijke hoeveelheid gehakt.

Strijk ei op de randen van het deeg zodat je de pakjes goed dicht kan plakken.

Vouw de pakjes dicht, leg ze ondersteboven op de plaat en bestrijk de cadeautjes met ei.

### **Verwarm de oven voor tot 210°C**

Snij dunne reepjes deeg voor de linten en strikjes, plak de linten in een kruis op de pakjes.

Plak daar deeg-strikjes bovenop en bestrijk de lintjes en strikjes ook met losgeklopt ei.

Bak de cadeautjes in 20 tot 25 minuten licht goudbruin.

Laat de cadeautjes even wat afkoelen op een rooster.

### **Lauw-warm smaken de pakjes het best!**

## Hartige cadeautjes / Savoury Presents



### Shopping list

250 grams minced beef  
spices such as pepper & sea salt,  
pepper, nutmeg, garlic powder  
1 roll of puff pastry

½ free-range egg  
some flat parsley, finely chopped  
breadcrumbs to taste  
½ free-range egg

### How to make the Savoury presents

Cover a baking tray in waxes paper.

Beat the free-range egg and divide it into two halves.

Season the minced meat and knead in the ½ egg, the parsley and the breadcrumbs.

Cut the puff pastry into 10x10 squares then halve them.

Place an equal amount of minced meat on each piece of dough.

Spread egg wash on the edges of the dough so that you can stick the packages tightly.

Fold the presents closed, place them upside down on the baking tray then brush them with egg.

### Preheat the oven to 210°C

Cut thin strips of dough for the ribbons and bows, stick the ribbons in a cross on the packages.

Stick the dough bows on top and cover the ribbons and bows with beaten egg.

Bake the presents in 20 to 25 minutes until a light golden brown.

Let the presents cool just a little while on a wire rack.

**Lukewarm the presents taste best!**