**Creoolse Pasteitjes**

Voor 6 pasteitjes

Gebruik voor de vulling eens zeevruchten of kip.

**Ingrediënten:**

DEEG

600g bloem

2el suiker

180g ijskoude boter, in stukken gesneden

2,5 dl koude melk

1 ei

VULLING

2 koppen cajungroente

45g boter

3 grote teentjes knoflook, fijngebakt

750g varkens- of rundergebakt

2 blaadjes laurier

2tl cajunkruiden

1 blikje tomaten (ca. 425g), gesneden

2el peterselie

**Bereidingswijze:**

Bloem, suiker en boter in de keukenmachine tot een kruimelig mengsel

verwerken. Melk toevoegen en tot een soepel deeg verwerken. In huishoudfolie inpakken en een ½ uur in de koelkast leggen. Cajungroente 3-4 min. fruiten in boter, dan knoflook en gehakt toevoegen en aanbraden.

Laurierblaadjes, cajunkruiden en tomaten al roerend toevoegen en zonder deksel 20 min. laten sudderen. Peterselie toevoegen, pan van het fornuis

nemen en laten afkoelen. Aanrecht met bloem bestuiven, deeg uitrollen tot 1,5 cm dikte en zes rondjes van Ø20 cm uitsteken. Vulling over de rondjes verdelen; randen met water bevochtigen. Deeg over de vulling vouwen; randen goed aandrukken. Met een losgeklopt ei bestrijken. Pasteitjes op een bakblik leggen en in een op 210°C voorverwarmde oven 20 min. bakken.