Hartige Marokkaanse banketstaaf

Ingrediënten

10

- 625 g rundergehakt
- 250 g paneermeel
- 50 g Bresc Kalamata olive tapenade
- 25 g Bresc Ras el hanout
- 13 g Bresc Roasted garlic puree
- 5 st eieren
- 3 st eierdooier
- 3 st plak bladerdeeg, groot
- bloem om te bestuiven
- peper en zout

Bereidingswijze

Leg het bladerdeeg op het werkvlak en laat het ontdooien. Meng het gehakt met de knoflook, olijventapenade, ras el hanout, eieren en paneermeel. Breng op smaak met peper en zout. Schep het gehakt in een spuitzak en spuit een lange worst van het gehakt van 3 á 4 cm dikte. Verpak het gehakt in het deeg en druk de vouw goed dicht, zorg dat de vouw aan de onderkant ligt. Klop de eierdooier los en bestrijk de staaf met het eigeel. Bak de staaf gaar en goudbruin in de oven op 175 °C voor ongeveer 45 minuten. Laat de staaf afkoelen en snijd in kleine stukjes.

Gebruikte bresc producten

Bresc Geroosterde knoflookpuree 325g

Bresc Ras el hanout kruidenmix 450g

Bresc Zwarte Kalamata olijven tapenade 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000