


## 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

### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Geroosterde  
knoflookpuree 325g



Bresc Ras el hanout  
kruidenmix 450g



Bresc Zwarte Kalamata  
olijven tapenade 1000g

### BEREIDINGSWIJZE

Leg het bladerdeeg op het werkvlak en laat het ontdoien. 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.