

Recept «Chügelipastetli»

Ingrediënten	1 ui, fijngesneden 50 g boter om aan te zweten 1 - 2 wortelen, geschild, in fijne blokjes gesneden 3 el bloem 1 dl witte wijn 4 dl vleesbouillon, koud 1,5 dl room zout, peper 600 g gehaktballetjes 1 bosje bieslook, fijngesneden 8 bladerdeeglapjes Bieslook om te garneren
Vulling	Fruit de ui in de boter. Fruit de wortelen mee. Voeg de bloem toe, blus af met wijn en bouillon en breng onder voortdurend roeren aan de kook. Laat op een laag vuur 5-10 minuten sudderen, roer regelmatig. Voeg de room toe en breng op smaak. Voeg de gehaktballetjes toe en warm door. Roer de bieslook erdoor.
	Verwarm de pasteitjes 5-10 minuten in het midden van een op 160°C voorverwarmde oven.
	Leg de pasteitjes op verwarmde borden, giet de vulling erin en garneer.