



# Diena's dinner

*Blondina Wagner deelt elke editie van Het Wiel haar lekkerste recepten met jullie. Haar gerechten komen niet uit een boek, ze zijn allemaal door haar zelf bedacht. Voor dit Wiel een verrassende bamisoep en Indische pasteitjes.*



## Bamisoep

Bak Zet het water met de kipbouillonblokjes en het kuipje bouillon op het gas. Snij de kip in stukken en voeg erbij. Laat even koken tot de kip gaar is. Haal de kip uit de pan, pel al het vlees van de kip en doe

daarna het vlees weer terug in de pan. Voeg dan de groenten toe, de Chinese kool, knoflook, ui, chilisaus, sojasaus en vissaus en het gemberpoeder. Laat alles een uurtje zachtjes koken. Doe de noedels erbij en kook nog 20 minuten. Serveer de soep in een groot bord met een hard gekookt ei, de bosui en de gefrituurde uitjes.

## Indische pasteitjes

Rul het gehakt tot het bruin is. Doe alle ingrediënten erbij behalve het ei. Laat het mengsel goed afkoelen. Verwarm de oven voor op 220 gr. Laat de bladerdeegvellen een beetje ontdooien maar zó dat ze nog wel stevig zijn. Schep met

een eetlepel een beetje gehaktmengsel in het midden van het bladerdeegvel. Vouw dan dicht en snij met bijv. een pizzasnijder halfrond langs de vulling zodat een halve maancirkel ontstaat. Druk de randjes met je vingers of met een vork weer zachtjes dicht. Strijk met een kwast een beetje eimengel over de pastei en zet circa 20 min. in de oven.



## Ingrediënten Bamisoep

- 3 liter water
- 2 kipbouillonblokjes
- 1 kuipje kipbouillon van Maggi
- 1 hele kip
- 1 bami groentepakket
- 1 Chinese kool in reepjes
- Verse bosui klein gesneden
- 1 pak woknoedels
- 3 eetl. chilisaus
- 2 eetl. sojasaus
- 2 theel. vissaus
- 6 hard gekookte eieren
- 1 theel. gemberpoeder
- 1 theel. Chinese vijf kruidenpoeder
- 2 uien gesnipperd
- 3 tenen knoflook klein gehakt
- Pot gefrituurde uitjes

## Ingrediënten Indische pasteitjes

- 1 pak bladerdeeg
- 500 gr: half om half gehakt
- 1 rode paprika
- 1 ui gesnipperd
- 4 tenen knoflook klein gesneden
- 1 pakje nasi mix poeder
- 2 eetl. chili saus
- 1 theel. teriyaki saus
- 1 losgeklopt ei