

Tsjonger

Ingrediënten

Voor de vulling:

100 gram gekruid rundergehakt
70 gram kwee-appeljam
10 gram boter

Voor het deeg:

50 gram bloem
25 gram boter
snufje zout
2 el. ijskoud water
1 ei

Vorbereiding

Smelt de boter en bak het gehakt rul
Meng het gehakt met de Kwee-appeljam
Maak een deeg van de bloem, boter, zout en het water

Bereiding

Deeg uitrollen en rondjes uitsteken van 6 cm in doorsnee
Doe op een rondje deeg een tl. vulling
Bevochtig de rand en leg er een rondje deeg overheen
Druk de randen van de Tsjonger goed op elkaar
Verwerk alle deeg en de vulling

Afwerken

Bestrijk de Tsjongers met geklopt ei
Bak de Tsjongers bij 180 graden mooi bruin

Serveertips

Tsjongers met pikante rijst en salade
Als koud hapje in de lunchtrommel
Met pittige kaasdipsaus

Anneke Bontekoe – mei 2012
Leeuwarden