



ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 pakje bladerdeeg
- bloem
- 200 gram garnalen
- 2 eieren
- 3 eetlepels maizena
- 1 eetlepel tomaten puree
- 50 gram olijven (groen) zonder pit
- 3 eetlepels gehakte peterselie
- mespunt paprikapoeder
- peper
- 1 eetlepel olijfolie
- frituurvet

Bereiden

Ontdooi het bladerdeeg. Laat de garnalen goed uitlekken en overspoel met lauw water. Gebruik halve plakjes bladerdeeg door ze diagonaal door te snijden. Doe de goed uitgelekte garnalen in een kom, strooi er de maizena over en voeg de rest van de losgeklopte eieren en de tomatenpuree toe. Snipper de olijven zo fijn mogelijk en roer de snippers met de peterselie, het paprikapoeder en de olie door het garnalen mengsel. Verwarm het frituurvet voor. Verdeel het garnalen mengsel over de lapjes deeg. Bestrijk de halve deeg rand met een beetje overgebleven ei en vouw ze dicht. Druk de randjes met een vork goed aan en bak ze vervolgens kort in het frituurvet door en door warm en mooi van kleur. Laat overtollig vet weg druppen en serveer zo warm mogelijk.