

Hartige pie tee gebakjes recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 8 personen



Ken jij pie tee al? Pie tees zijn kleine, dunne en knapperige gebakjes. Het deeg heeft wel wat weg van een pannenkoek. Het is een Chinees gebakje dat vooral met een hartige vulling wordt gevuld, zoals dun gesneden groenten en garnalen. Sinds kort hebben wij de Brand New Cake Pie Tee maker in ons assortiment opgenomen, waardoor je nu gewoon zelf thuis deze lekkere gebakjes kunt maken. In dit recept laten we zien hoe je met deze handige tool hartige pie tee gebakjes kunt maken. Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- Brand New Cake Pie Tee Maker;
- 180 gram rijstebloem;
- 50 gram bloem;
- 50 gram maïzena;
- Kwart theelepel bakpoeder;
- 2 theelepels basterdsuiker.

Overige benodigdheden:

- 400 milliliter water;
- 1 ei, maat M;
- Cocktail garnalen;
- 2 knoflookteentjes;
- Zonnebloem olie om in te bakken;
- 100 gram mihoen;
- Geraspte wortel;



- Zwarte peper naar smaak;
- Halve theelepel gember;
- 30 milliliter sojasaus;
- 40 milliliter chilisaus;
- Fijn gehakte koriander;
- Zonnebloemolie om in te bakken.

Recept

1. Klop het ei los met een garde.
2. Doe al zevend de bloem, rijstebloem, bakpoeder en maïzena bij de eieren in.
3. Meng dit met een garde door elkaar heen.
4. Roer beetje bij beetje het water door het mengsel heen.
5. Meng alles goed door elkaar heen totdat er geen klontjes meer zijn.
6. Laat het beslag 1 uur rusten op kamertemperatuur.

Het frituren van de pie tees:

1. Verhit na dit uur een frituurpan met de zonnebloemolie, totdat deze goed heet is.
2. Dompel de vorm in de hete olie en laat de vorm zodoende 5 seconden staan.
3. Roer het beslag om, lek de vorm uit en steek hem in het beslag.
Tip! Steek hem niet tot de rand maar net daar onder.
4. Houd de vorm zodoende 3 seconden vast, laat het overvloedige beslag even uitlekken en doe de vorm in de hete olie.
5. Houd de vorm gedurende 15 seconden vast in de olie.
Tip! Je zult merken dat de cup uitzet en je het voorzichtig met een vork naar beneden kunt duwen.
Tip! Doe dit wel voorzichtig anders scheuren de cups kapot.
6. Bak de cups mooi goudbruin.
7. Lek de pie tees vervolgens uit op een bord met keukenpapier.

Het maken van de hartige vulling:

1. Rasp de knoflook en bak de geraspte knoflook samen met de garnalen in een pan.
2. Voeg ondertussen de kruiden en geraspte wortel toe.
3. Roer dit door elkaar heen.
4. Bak het geheel nog even 3 minuten.
5. Voeg daarna de sojasaus, chilisaus en de suiker toe.
6. Bak dit nog 2 minuten door.
7. Kook wat water en doe de mihoen in een schaaltje.
8. Giet het kokende water over de mihoen heen en laat de mihoen zacht worden.



9. Lek de zachte mihoen uit en knip het in kleine reepjes.
10. Doe de mihoen bij de pan in en meng alles goed door elkaar heen.

Het afwerken van de hartige pie tee gebakjes:

1. Vul de pie tees met de hartige vulling.
2. Hak de verse koriander fijn.
3. Garneer de cups met de koriander.

Handige informatie

Deel jouw hartige pie tee gebakjes met ons!

Heb jij met dit recept hartige pie tee gebakjes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Pie Tee Maker (Art.nr.: BNC01160)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 x Rijstmeel Biologisch (Glutenvrij) 450g (Art.nr.: UD5011386)

