Bladerdeeghapjes met stoofvlees

Ingrediënten

50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
500 g (gram) Runderriblap
1 Blik(ken) Tomatenpuree
50 ml Balsamico azijn
1 tl. (theelepels) Bloem
300 ml Rode wijn
200 ml Runderbouillon
8 takje(s) Verse tijm
1 tl. (theelepels) Koopmans Allesbinder
2 pak(ken) Koopmans Hartige Taartdeeg
1 Ei
Paprikapoeder
Sesamzaad
Zout

Keukenspullen

Kwastje
Stoofpan
Bakplaat
Bakpapier

1. Stoofvlees maken

Snij de **riblappen (500 g)** in grote dobbelstenen en bak ze aan in de **roomboter (50 g)**. Voeg dan de **tomatenpuree (1 blik)** toe en bak een minuutje mee op klein vuur. Dan mag de **bloem (1 el)**, **wijn (300 ml)** en **aceto balsamico (50 ml)** erbij. Laat dit even inkoken. Voeg de **bouillon (200 ml)** en de **tijm (8 takjes)** toe en laat dit zeker 3 uur op een zacht vuur (liefst op een sudderplaatje) pruttelen. Na 3 uur haal je d**e takjes tijm** eruit en bind je het stoofpotje met de **Allesbinder (1 el)**. Laat nu je stoofpotje goed afkoelen in een ondiepe schaal, dat gaat het snelst.

> Azijn
> De aceto ofwel azijn zorgt voor die extra malsheid van stoofvlees.

2. Bladerdeeghapjes maken

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C). Bekleed de bakplaat met een vel bakpapier.

Leg de velletjes **deeg voor hartige taart (2 pakken, uit de vriezer)** op het werkblad. Schep een flinke eetlepel vulling op het plakje hartige taart deeg en maak de randen van het deeg nat met een kwastje en wat water. Vouw de flapjes dicht en druk de randen aan met een vork. Bestrijk de bovenkant met wat losgeklopt **ei** en garneer met **zeezout**, **sesamzaad** of **paprikapoeder**.

3. Flapjes Bakken

Bak de flapjes in ongeveer 20-25 minuten goudbruin in het midden van de oven.