**Mantoe**

Benodigdheden

* 450 gram witte bloem
* 2 theelepels zout
* 2,25 dl water
* 450 gram vet lamsvlees zonder been, in kleine stukjes gehakt
* 450 gram uien, fijngehakt
* 1 groene Spaanse peper, fijngehakt
* 1 tot 2 theelepels gemalen zwarte peper
* 1 tot 2 theelepels gemalen komijn
* 1 eetlepel plantaardige olie
* 1 eetlepel tomatenpuree
* 1 eetlepel verse koriander, fijngehakt
* 4,24 dl uitgelekte yoghurt

Bereidingswijze

Maak het deeg. Zeef de bloem met 1 theelepel zout in een mengkom. Voeg geleidelijk zoveel water toe als nodig is om stijf deeg te krijgen. Leg het deeg op een schoon werkvlak en kneed het 5 tot 10 minuten tot het elastisch en glanzend is. Vorm een bal van het deeg, leg er een vochtige doek over en laat het een uur rusten.

Doe het fijngehakte lamsvlees, de uien, de Spaanse peper met 1 theelepel zout, de zwarte peper en de specerijen in een schaal en meng alles goed door elkaar. Verdeel het deeg in 4 kleine ballen. Rol ze op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een dikte van 1,5 mm. Snijd het deeg in vierkante lapjes van 10x10 cm. Leg op elk lapje deeg een eetlepel van het vleesmengsel. Pak 2 tegenover elkaar gelegen hoekjes op en druk ze in elkaar vast. De mantoe moet niet helemaal dicht zijn omdat de stoom erin door moet kunnen dringen om de vulling gaar te maken. Smeer de etages van de stoompan goed in met vet, anders plakt de mantoe eraan vast. Leg ze op de etages van de stoompan, met wat ruimte ertussen. Stoom ze 30 tot 45 minuten op matig vuur.

Terwijl de mantoe wordt gestoomd maak je de tomatensaus (of de qorma). Verhit de olie in de pan, voeg de tomatenpuree toe en breng het mengsel aan de kook. Zet het vuur laag, roer en laat de saus op laag vuur staan tot de mantoe klaar is.

Haal de mantoe voorzichtig uit de stoompan en leg ze op een verwarmde grote platte schaal. Lepel de tomatensaus erover en bestrooi met gehakte koriander. Serveer de uitgelekte yoghurt er in een aparte kom bij.

**نوش جان
"Noesje dzjaan"**