

### Ingrediënten voor 2 personen

12 plakken (10 x 10) bladerdeeg  
2 eetlepels olie - 200 gram  
rundergehakt - 1 uit - 2 teentjes  
knoflook - 1 eetlepel  
tomatenpuree \*- 2 theelepels  
bloem - 1 theelepel  
paprikapoeder - 1 dl rode wijn,  
uiteraard Rioja Tinto - peper -  
zout.

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Spaans  
**Smaak:** Pittig  
**Soort\_gerecht:** Tussendoortje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Empenades riojanas

De empenada is een hartig gebak, een tussendoortje. Uit de Spaanse keuken. Wat in ons land in 1928 furore maakte door zijn aparte smaak.

### Vorbereiding

U kunt voor als u dit gerecht maakt, het aanpassen voor 2 personen door de hoeveelheid te verminderen.

### Bereidingswijze

Verhit de olie en bak het gehakt er, onder voortdurend omscheppen, zolang in, tot het in kruimels uiteengevallen is en de oorspronkelijk kleur heeft verloren. Schep ui erdoor en laat alles enkele minuten zachtjes bakken. Voeg knoflook, tomatenpuree en paprikapoeder toe. Laat alles, onder voortdurend roeren en omscheppen enkele minuten bakken. Strooi de bloem erover en schep alles goed door elkaar. Schenk er onder voortdurend roeren, langzaam de wijn bij. Laat het mengsel enkele minuten zachtjes pruttelen. Voeg naar smaak zout en peper toe. Laat het mengsel daarna volkomen koud worden. Rol de deegplakken op een met bloem bestoven werkvlak licht uit. Snijd elke plak in 4 vierkantjes. Schep in het midden van 24 vierkantjes een bergje van het vleesmengsel. Maak het niet met het mengsel bedekte deel van het deeg met een kwastje nat. Leg de overige deeglapjes op de vullingen en druk, met een vork, de deegranden stevig op elkaar. Beboter een bakplaat en bevochtig deze met een kwastje met water. Leg de empenades op de bakplaat. Plaats de bakplaat hierna een half uur in de koelkast. Schuif de bakplaat met de empenades in het midden van de reeds tot 225 graden voorverwarmde oven. Bak de empenades in 10 - 12 minuten goudbruin en gaar.