

Ingrediënten voor 10 personen

1 eetl. olijfolie 1 ui, fijngehakt 1 teentje knoflook, geperst 1 kleine oranje paprika, in blokjes 1 rode Spaanse peper, zonder zaadjes, fijngehakt 250 g rundergehakt 1/2 theel. gemalen komijn (djinten) 1 eetl. bloem 1/2 theel.

paprikapoeder 2 eetl.

tomatensaus 1 blikje ansjovis 2 eetlepels Manzanilla sherry 2 pak diepvriesbladerdeeg, ontdooid 1 ei Eventueel Empanada vormpjes, te koop bij Xenos

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Spaans

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Streekgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Tapas

Een echte Spaanse tapas, lekker met een glaasje Manzanilla Sherry

Hulpmiddelen

Keulenmachine of scherp mes

Vorbereiding

Verwarm de oven op 200°C. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Maak met de keukenmachine knoflook, ui, paprika, sherry en ansjovis tot een papje. Bak het geheel daarna met de gehakt rol in de pan met een beetje olijfolie, om het geheel minder vet te maken kun je eerst de gehakt rol bakken, daarna afgieten. De olijfolie is een smaakmaker dus die voeg je later toe. Dan de bloem tomatensaus en de rest van de kruiden erdoor. Laat het mengsel afkoelen.

Bereidingswijze

Leg op de empanada vormpjes een plakje deeg, vul met de vulling, smeer het randje in met geklutst ei, en vouw de vorm dicht. Het teveel aan deeg komt er vanzelf af. Leg op de bakplaat, en prik er een gaatje in zodat de stoom tijdens het bakken kan ontsnappen. Bak de empanadas in ongeveer 15 minuten bruin en gaar. Ik bezit zelf een setje met empanada vormpjes, vier verschillende maten, en gebruik ze regelmatig ook voor andere vullingen.... Vul ze maar eens met appel, kaneel, gedroogde in stukjes gesneden abrikozen, en geschaafde amandelen. Zulke lekkere appelflappen heeft de bakker niet... Een kleiner maatje maakt ze geschikt om uit te delen op school als je zoon/dochter jarig is. Wedden dat iedereen enthousiast is. Weer eens wat anders dan chips...

Serveertips

Samen met andere tapas een echte tapas maaltijd van maken, lekker voor op de zondag als je visite hebt bijvoorbeeld. Of samen met de kids, eten knutselen, en daarna opeten.



