

Ingrediënten voor 8 personen

1 eetlepel olijfolie 1 ui ,
fijngesnipperd 150 g
rundergehakt 1 teentje knoflook ,
geperst 5 plakjes chorizoworst ,
in reepjes 1 blikje tomatenpuree
(70 g) 1/2 zakje verse peterselie
(a 30 g), fijngehakt 1 theelepel
gemalen komijn (djinten) 1
theelepel kaneel hot
peppersauce (flesje a 85 ml) 6
plakjes bladerdeeg (diepvries),
ontdooid paprikapoeder

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Mexicaans

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Buffet

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Empanada`s

Hulpmiddelen

Bakplaat

Bereidingswijze

In Koekenpan olie verhitten. Ui en gehakt 3-4 min. al omscheppend bakken, tot gehakt rul is. Knoflook, chorizo, tomatenpuree, peterselie, komijn en kaneel erdoor scheppen en 2 min. meebakken. Gehaktvulling met zout en hot pepper sauce op smaak brengen. Oven voorverwarmen op 200 °C. Plakjes deeg op elkaar leggen en op met bloem bestoven aanrecht uitrollen tot dunne lap. Uit deeg met uitsteekvorm of glas 16 rondjes van 8 cm doorsnede steken. Gehaktmengsel op midden van deeggrondjes scheppen, randen met water bestrijken en deeg over vulling dichtvouwen (= empanada). Randen met vork aandrukken. Bakplaat invetten. Empanadas erop leggen, licht met paprikapoeder bestrooien en in oven in 10-15 min. gaar en bruin bakken. Empanadas warm of op kamertemperatuur serveren.

