




Empenadas tapas

-  Bereiden in: oven
-  Voorbereiding: 35 min.
-  Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Voor het deeg:
 - 500 gram bloem
 - 60 gram margarine
 - 60 gram boter
 - 125 ml melk
 - 200 ml water
 - 1 tlp zout
 - 1 eidooier
- Voor de vulling:
 - 450 gram rundergehakt
 - 1 rode paprika (in kleine blokjes)
 - 1 ui (fijngesnipperd)
 - 1,5 tlp cayennepeper
 - 1 tlp chilivlokken
 - 2 eieren (hardgekookt en fijnggehakt)
 - olijfolie
 - peper en zout
- Voor de salade:
 - 1 avocado (tip)



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Voedingswaarde

-

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Empenadas tapas

Bereiding

- 1** Maak het deeg. Doe de bloem en het zout in een grote kom en roer door elkaar. Voeg er de boter en de margarine aan toe en verdeel met de vingers door de bloem tot er een kruimelig deeg ontstaat. Meng de melk met het water en voeg in delen toe. Kneed tot een mooi en soepel deeg en doe er zoveel vocht bij als nodig is. Laat het deeg in de kom met een vochtige doek erover 30 minuten rusten.
- 2** Bak het gehakt rul. Voeg er de ui, paprika en kruiden aan toe en laat 5 minuten meebakken. Zet het vuur uit en roer er de eieren door. Breng op smaak met peper en zout.
- 3** Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het deeg uit tot een grote, dunne lap en snij er (m.b.v. een bord) cirkels van 10 cm doorsnede uit. Schep 2 el van de vulling iets boven het midden van elke deegcirkel. Maak de randen van het deeg vochtig met wat water. Vouw ze dubbel en druk de randen goed aan met een vork of vouw ze om.
- 4** Roer de dooier los met wat melk en bestrijk er de bovenkant van de empanadas mee. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 30 minuten in de oven tot ze gaar en goudbruin zijn.
- 5** Snij het vrucht vlees van de avocado in blokjes. Snij de tomaten in partjes en hak het rode pepertje fijn. Hussel alles in een grote kom met de geraspte schil en het sap van de limoen en 2 el olijfolie. Kruid met peper en zout. Zet koel.
- 6** Bak de maïskolven in een hete grillpan tot ze rondom mooi geroosterd zijn. Ris de maïskorrels voorzichtig van de kolf. Schep door de avocado en tomaatjes en werk af met de gehakte munt. Serveer bij de empanadas.