



Hoofdgerechten

Empanadas met gehakt en rozijnen

Voor 6 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
200 gram gehakt (gemengd)
1 ui
1 lookteentje (geplet)
1 eetlepel paprikapoeder (zachte)
50 gram rozijnen
1 eierdooier
snuifje cayennepeper
peterselie (takjes)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Bak in 2 el olijfolie een geplet knoflookteentje, een fijngesneden ui en 200 g gemengd gehakt aan. Op smaak brengen met zacht paprikapoeder, cayennepeper en zout. Meng er 50 g rozijnen onder en laat het mengsel afkoelen. Meng er dan een eetlepel fijngehakt peterselie onder.

Snij uit kant-en-klaar bladerdeeg 12 rondjes van ongeveer 10 cm doorsnede. Verdeel het vlees over de rondjes en bestrijk de rand met losgeklopt eigeel. Toevouwen tot een halve maan en de rand aandrukken met een vork. Beborstelen met eigeel en op een bakplaat met bakpapier leggen. Bak de empanadas ongeveer 35 minuten op 175°.

