



Hoofdgerechten

Voorgerechten

Vegetarische empanadas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

125 gram kastanjechampignons
1 ui (gesnipperd)
1 rode paprika
2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
50 gram zwarte olijven
1 roomkaas
1 lookteentje (geperst)
1 tijmblaadjes (verse)
1 theelepel harrisa
1 ei (losgeklopt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij alle groenten en olijven heel fijn. Bak de ui met de look in olijfolie glazig. Voeg de paprika toe en roerbak 2 minuten. Schep er de champignons en olijven onder en bak tot het vocht is verdampt. Zet het vuur uit en laat even afkoelen. Schep er de roomkaas, harissa en tijm onder en kruid met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het deeg uit en steek er met een uitsteekring rondjes met diameter 8 à 10 cm uit. Schep op elk deeggrondje een portie van de vulling. Vouw het deeglapje dicht in de vorm van een 'halve maan'. Ga met een vork langs de randen van het deeg.

Leg de empanadas op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk met het losgeklopt ei. Bak de empanadas in 25 minuten goudbruin.

Keukenbenodigdheden

Oven

