



Champignon-kaas empanada's

met gegrilde babyromana & smoky dressing



30-40min



2 personen

De empanada heeft een wereldreis van Spanje naar Zuid-Amerika gemaakt, waar het tegenwoordig een razendpopulaire snack is. De naam komt van het Spaanse woord empanar, wat "in brood verpakken" betekent. Vandaag maak je een vulling van champignons, bosui en oude kaas. Samen met de gegrilde babyromanasla en smoky dressing zet je een heerlijk Latin-feestje op tafel!

Wat je van ons krijgt

- 250g champignons
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 2 tenen knoflook
- 2 bosuien
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 100g geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1x babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- grillpan
- staafmixer met beker

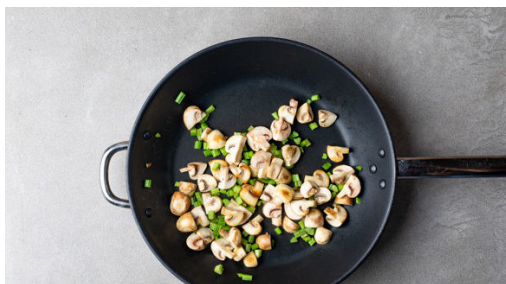
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

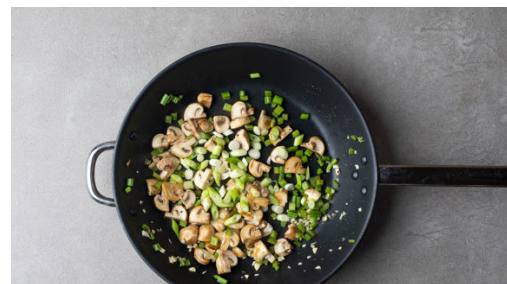
Voedingswaarde per portie

calorieën 942kcal, vet 64.4g, koolhydraten 58.6g, eiwit 28.6g



1. Groenten bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren, de grotere exemplaren in zessen. Snijd de **bleekselderij** in de lengte in vieren en dan in kleine stukjes. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **champignons** en **bleekselderij** in ca. 5min goudbruin.



2. Bosui meebakken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Voeg ca. **3/4e van de knoflook**, een flinke snuf zout en een snuf peper toe aan de **groentepan** en roerbak 1min. Snijd de **bosuien** in dunne ringetjes en voeg ze kort voor het einde van de baktijd toe aan de pan. Neem de pan van het vuur en laat de **groenten** iets afkoelen.



3. Empanada's vullen

Rol het **bladerdeeg** met aanklevend papier uit op een bakplaat. Snijd in **6 vierkanten**. Leg **2el vulling** en **1-2el kaas** in het midden van elk **vierkant**. Bewaar **1el kaas** voor de **dressing**. Vouw elk **vierkant** diagonaal over de **vulling** dicht en druk de randen stevig aan met een vork.



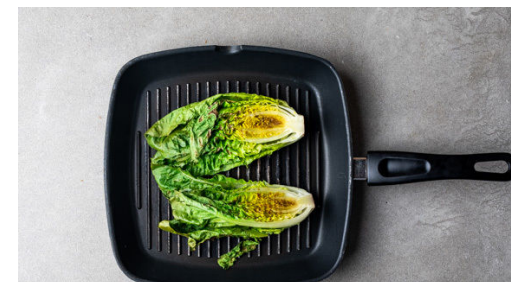
4. Empanada's bakken

Bak de **empanada's** in 15-18min goudbruin en gaar in de oven.



5. Dressing maken

Doe de **rest van de knoflook**, de **apartgehouden kaas**, 2el mayonaise, 2-3el water, een **snuf paprikapoeder of meer naar smaak** en een snuf zout en peper in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een gladde **dressing**. Voeg evt. 1-2el water toe als de dressing te dik is.



6. Romanasla bakken

Veeg de gebruikte koekenpan schoon, of gebruik een grillpan, en verhit zonder olie op hoog vuur. Snijd de **babyromanasla** in de lengte doormidden en leg met de snijkant omlaag in de pan. Rooster de **sla** 1-2min, draai om en rooster nog 1-2min. Leg de **romanahelften** op borden, besprenkel met de **dressing** en serveer met de **empanada's**.