



Empanada's met kazige maïs

en paprikasaus om in te dippen



40-50min



2 personen

Soms komen er gerechten uit onze testkeuken die in een mum van tijd op zijn omdat ze zo lekker zijn. Dan vergeten de chefs elkaar feedback te geven en eten ze zo snel mogelijk hun bordje leeg, omdat ze bang zijn dat een ander het lekkers van hun bord zal eten. Dat gold zeker voor deze empanada's met romige vulling van maïs en roomkaas. We maken er dus geen woorden meer aan vuil: snel maken en nog sneller proeven!

Wat je van ons krijgt

- 1 bosui
- 1 blikje maïs
- 1 kuipje roomkaas ⁷
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 rode paprika
- 2 tomaten
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵
- 1x veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- azijn
- ei ³
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- staafmixer
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan

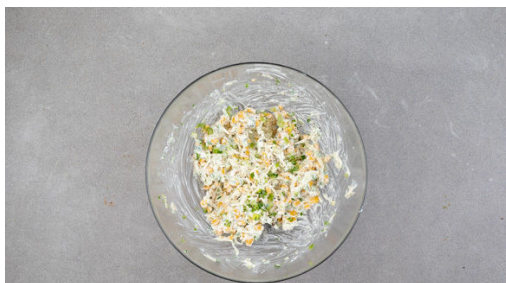
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

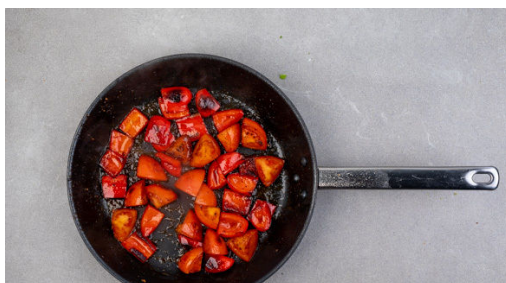
Voedingswaarde per portie

calorieën 976kcal, vet 37.3g, koolhydraten 119.2g, eiwit 33.2g



1. Vulling maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Hak de **bosui** fijn. Giet de **maïs** af in een zeef. Meng de **roomkaas** in een kom met de **geraspte kaas**, de **bosui**, **maïs**, 1/8tl zout en een snuf peper.



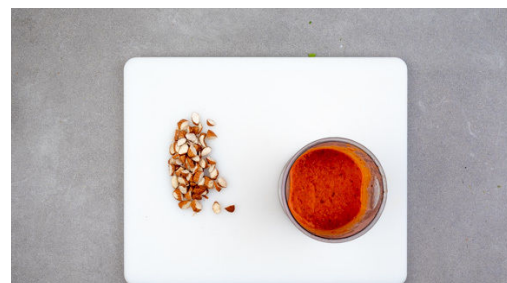
4. Paprika en tomaat stoven

Verwijder de kern van de **paprika** en snijd de **paprika** in stukken. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog-hoog vuur en roerbak de **paprika** met een snuf zout ca. 5min. Hak de **tomaten** grof, voeg de **tomatenstukjes** toe en bak 3min mee.



2. Deeg vullen

Rol het **pizzadeeg** uit en snijd de **deeglap** in de lengte eerst in twee lange stroken en dan elke strook in 3 vierkantjes. Schep **2 volle eetlepels maïsvulling** in het midden van elk **deegflapje**. Vouw het **deeg** over de **vulling** en rol de randjes om, zodat een luchtdicht **pakketje** ontstaat. Je houdt evt. wat **vulling** over.



5. Dip maken

Doe de **groenten** met 1el suiker, 1el azijn en 3el water in een hoge (maat)beker en pureer alles tot een grove **saus**. Proef en breng de **saus** op smaak met zout, suiker en/of azijn. Hak de **amandelen** grof.



3. Empanadas bakken

Leg de **empanada's** op een bakplaat met bakpapier, met voldoende ruimte ertussen. Bestrijk de **empanada's** met een losgeklopt ei of gebruik hiervoor een beetje water. Bak de **empanada's** in 15-20min gaar en goudbruin in de oven.



6. Dressing maken

Maak een snelle **dressing** van 1el olijfolie, 1tl azijn en een snuf zout en peper. Was de **veldsla** grondig en meng de **slablaadjes** met de **dressing** en de **amandelen**. Serveer de **empanada's** met de **paprikadip** en **salade**.