



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 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 ¹
- 2 tenen knoflook
- 2 bosuien
- 1 rol bladerdeeg ³
- 100g jonge geraspte kaas ⁴
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 kroppen babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ²
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

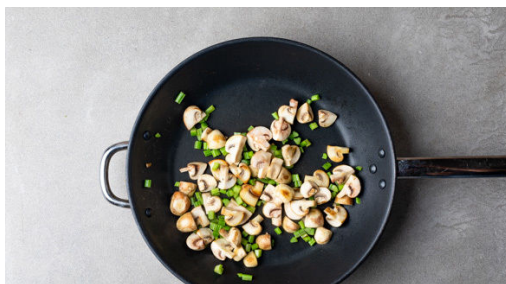
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Selderij (1), Eieren (2), Gluten (3), Melk (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

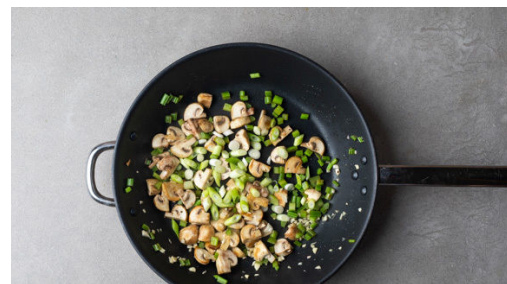
Voedingswaarde per portie

calorieën 996kcal, vet 73.0g, koolhydraten 56.6g, eiwit 25.9g



1. Groente bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Borstel evt. de **champignons** en snijd ze in vieren (de grotere 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. Bak de **champignons** en **bleekselderij** in ca. 5min goudbruin.



2. Bosui meebakken

Pel de **knoflook** en hak fijn. Voeg ca. $\frac{3}{4}$ van de **knoflook**, een flinke snuf zout en een snuf peper toe aan de **groentepan** en roerbak 1min mee. Snijd de **bosuien** in dunne ringen en voeg ze kort voor het einde van de baktijd toe aan de pan. Neem de pan dan van het vuur en laat de **groente** kort afkoelen.



3. Empanada's vullen

Rol het **deeg met 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.



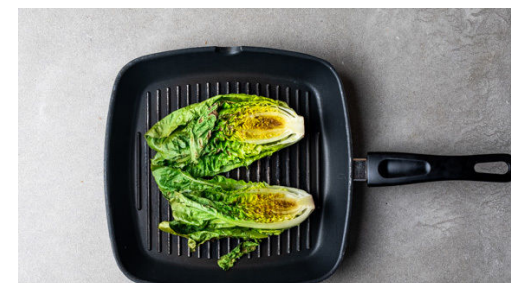
4. Empanada's bakken

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



5. Dressing maken

Doe de **rest van de knoflook**, de **rest van de kaas**, 2el mayonaise, 2-3el water, een **snuf paprikapoeder** of meer naar smaak en een snuf peper en zout in een hoge (maat)beker en pureer glad. Voeg evt. 1-2el water toe om de consistentie aan te passen.



6. Romanasla bakken

Verhit een droge grillpan, of schoongeveegde koekenpan, 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 **sla** op borden, besprenkel met de **dressing** en serveer met de **empanada's**.