



Zoete empanadas met ricotta-maanzaadvulling

en sinaasappel-cranberrysaus



30-40min



2 personen

Empanadas worden meestal hartig gegeten, maar dat betekent niet dat je ze niet met iets zoets kunt vullen. Wij deden het met een mengsel van ricotta, citroen en maanzaad en ontwikkelden er een zoetzure saus van sinaasappel en cranberries bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1 citroen
- 2 eieren ³
- 1 kuipje ricotta ⁷
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje maanzaad
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 sinaasappel
- 1 bloedsinaasappel

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- bloem ¹

Kookgerei

- oven met bakplaat
- staafmixer met beker
- garde of staafmixer
- keukenrasp
- bakkwast
- zeef

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

Kooktip

Heb je nog vulling over? Roer het de volgende ochtend door een pannenkoekenbeslag en tover zo een luchtig en citroenig ontbijt tevoorschijn.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1025kcal, vet 29.6g, koolhydraten 149.3g, eiwit 33.6g



1. Vulling maken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Week de **cranberry's** in warm water. Rasp de **citroenschil** fijn. Klop de **eieren** met een garde. Meng de **ricotta** met ongeveer **3/4 van de eieren**, 2-3tl bloem, 1el suiker, de **vanillesuiker**, de **maanzaadjes** en de **citroenschil**. Klop tot een gladde room.



4. Sinaasappels snijden

Schil de **sinaasappel** en **bloedsinaasappel** en verwijder ook het wit. Snijd het **vruchtvlees** in dunne plakjes en verwijder de pitjes. Giet de **cranberry's** af in een zeef.



2. Empanadas vullen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit en snijd het in **4 rechthoeken**. Verdeel **2el vulling** over de **helft** van **elk stuk deeg** en vouw dan de **andere helft** eroverheen. Vouw de randen decoratief om of druk ze aan met een vork.



5. Saus maken

Doe de **sinaasappel** en **cranberry's** in een hoge (maat)beker en pureer tot een gladde **sous**.



3. Empanadas bakken

Leg de **empanadas** met het bakpapier op een bakplaat en bestrijk ze met de **rest van het ei**. Strooi er wat suiker over en bak ze in 15-17min goudbruin middenin de oven.



6. Serveren

Proef de **sous** en voeg naar smaak meer suiker of een beetje **citroensap** toe. Serveer de warme **empanadas** met de **sous**.