MAISON PRIMAGO

EMPANADAS

Het recept hieronder is een grote hoeveelheid. Het overgebleven mengsel vries je in en eet het een andere keer met rijst. Dan heb je een makkelijke dag. Je kunt het ook omdraaien. Empanada's maken als je wat chili over hebt van de vorige dag. Plakje bladerdeeg erbij en je hebt weer een heerlijk hapje.

Ingrediënten voor 4-6 personen:

- 1 el olie
- 1 grote gesnipperde ui
- 2 geraspte tenen knoflook
- 1 tl Chilivlokken of cayennepeper
- 1 el komijn
- **1 kilo rundergehakt (optioneel)**
- 1 blik tomatenblokjes (400 gram)
- 250 ml runderbouillon (bij de vegetarische variant gebruik je groentebouillon)
- 1 tl gedroogde of 2 tl verse oregano
- 2 tl (palm)suiker
- 2 el tomatenpuree
- 1 klein blikje mais
- 1 rode puntpaprika in blokjes
- 1 blik rode kidneybonen (gespoeld en uitgelekt)
- Zout en peper
- 2 takjes korander
- 1 plakje bladerdeeg per persoon
- 50 gram geraspte kaas

Bereiding:

1. Verhit de olie in een pan en fruit de ui en de paprika op matig vuur in 5 minuten goudbruin. Voeg knoflook, Chili en komijn toe en fruit deze 1 minuut mee. Voeg het gehakt toe en roerbak het 5 minuten mee totdat het bruin wordt.
2. Roer de tomatenblokjes, bouillon en oregano erdoor en breng het aan de kook. Zet het vuur laag en laat het met de deksel op een kier 1 uur pruttelen. Roer af en toe en voeg beetje water toe als het te droog wordt.
3. Voeg de bonen, de mais en de tomatenpuree toe en breng het op smaak met zout en peper. Laat alles nog 5 minuten doorkoken.
4. Ontdooi de plakjes bladerdeeg en leg op ieder plakje bladerdeeg 2 eetlepels van het gehaktmengsel
5. Vouw ze tot een envelopje en druk met een vork de randjes dicht.
6. Bestrooi ze met geraspte kaas en bak ze in 20 minuten op 220 graden in de oven.