

Empanada's met kip

Datum: 02-03-2015
Type gerecht: Tapa
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 pakken deeg voor hartige taart of bladerdeeg (iets ontdooid)
- 1 pomodori tomaat
- 1 eetl. olijfolie
- 30 g boter
- 1 klein sjalotje (gesnipperd)
- 2 knoflookteentjes (fijngehakt)
- 150 g kipfilet (fijngesneden)
- 3 plakken bacon (fijngesneden)
- 1 mespunt scherpe paprikapoeder
- 2 takjes krulpeterselie (fijngesneden)
- versgemalen peper
- zout
- 1 dl witte wijn
- 1 ei (losgeklopt)
- waterkers
- kookringen (grootste ring)

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 190 graden. Steek uit elke plak deeg een rondje met de kookring. Maak de tomaat schoon, snijd hem in vieren en verwijder het vocht en de zaadjes. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Verhit de olie en boter in koekenpan en fruit sjalot en knoflook 2 minuten. Voeg de kip en bacon toe en bak alles al omscheppend op een hoog vuur tot de bacon knapperig is. Voeg paprikapoeder en peterselie toe en schep het geheel om. Breng het mengsel op smaak met zout en peper, voeg de wijn toe en laat alles nog 5 minuten pruttelen. Roer dan de tomaatblokjes erdoor. Leg op het midden van elk deegrondje een bergje vulling. Klap het deeg dubbel, druk de randen goed aan en bestrijk het met het ei. Leg de flapjes op een bakblik en bak ze in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar en goedbruin. Serveer de empanada's warm of lauw op een schaaltje en leg er wat waterkers bij.