

Mexicaanse empanadas

(10 stuks)

Ingrediënten:

- 1 kipfilet
- 1 paprika
- 1 ui
- 1 theelepel paprikapoeder
- 10 velletjes hartige taartdeeg
- ½ theelepel komijnpoeder
- snufje chilipoeder
- flink handje geraspte kaas

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Kook de kipfilet circa 10 min. met een bouillonblokje.
- Snij de paprika, snipper de ui en bak 3 min., voeg paprikapoeder en chilipoeder toe en meng goed door.
- Snij of scheur de kip in kleine stukjes, voeg bij de paprika en laat

nog 3 min. bakken.

- Roer nu wat geraspte kaas erdoor.
- Verdeel een eetlepel op een plakje bladerdeeg, vouw dit dubbel en druk de randen aan met een vork.
- Voor een glanzende laag even besmeren met wat melk.
- Bak de empanadas 20 min. in de oven.

