

Mexicaanse empanadas

Wat heb je nodig

100 gram kipfilet
½ rode paprika
1 kleine ui
6 plakjes bladerdeeg
1 ei

1 theelepel paprikapoeder
½ theelepel komijnzaad
1 snufje chilipoeder
½ bouillontablet



dumplingvorm



Doe water en de bouillontablet in een pan en zet hem op de kookplaat.
Als het kookt, de kip in de pan doen en 10 minuten zachtjes koken.
Haal dan de kip uit de pan en laat hem afkoelen op een bord.
Zet de oven op 200 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Was de paprika en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de paprika in kleine stukjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Breek het ei in een kopje en klop het los.



Snijd de kipfilet in heel kleine stukjes.
Doe de olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Als de olie warm is, de ui en paprika in de pan doen.
Bak al omscheppend 4 minuten en doe de kruiden erbij.



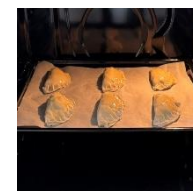
Roer alles goed door elkaar, zodat de kruiden goed verdeeld zijn.
Doe de stukjes kipfilet erbij.
Bak nog al omscheppend 3 minuten.
Zet de kookplaat uit.



Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad met het papier naar boven.
Haal de papiertjes eraf en laat de plakjes 10 minuten ontdooien.
Leg een stukje bakpapier over een plakje bladerdeeg.
Rol het plakje een beetje uit, doe dit met alle plakjes.



Druk met de onderkant van de dumpingvorm een rondje uit elk plakje.
Haal de vorm eraf en leg het rondje in de bovenkant van de vorm.
Scheep 1 eetlepel kipmengsel op de helft van het rondje.
Klap de vorm dicht en druk hem stevig aan, maak zo alle empanadas.



Leg de empanadas op de bakplaat.
Bestrijk de empanadas met het losgeklopt ei.
Zet de bakplaat in de oven en bak ze 20 minuten.
Laat ze een beetje afkoelen op een taartrooster.