



De Kookjuf

Empanadas

Ingrediënten 20 stuks

- 10 plakjes bladerdeeg
- 1 eidooier
- schuin gehalveerd
- olijfolie
- 100 gram gedroogde chorizo
- 100 gram feta
- 20 zwarte ontpitte olijven
- 1 dun preitje

Bereiding

1. Verwarm de oven op 200 graden
2. Snijd de chorizo in kleine blokjes
3. Snijd de feta in kleine blokjes
4. Snijd de prei in dunne ringetjes
5. Snijd de olijven in dunne plakjes, of koop olijvenplakjes
6. Zet een koekenpan op het vuur, doe er een scheutje olijfolie in en bak de chorizo zachtjes uit
7. Voeg de prei en olijven toe. Laat even zachtjes bakken tot de prei zacht is en doe dan de feta erbij. Laat het prutje afkoelen
8. Laat de bladerdeegplakjes los van elkaar ontdooien. Snijdt diagonaal door.
9. Leg een klein schepje van het chorizomengsel op een halve punt van het bladerdeegplakje en vouw dicht tot een driehoek. Druk de randen stevig aan met een vork
10. Klop het eigeel los
11. Bestrijk de bovenkant van het deegpakketje met het eigeel
12. Bak de empanada's ongeveer 20 minuten in de oven tot ze mooi bruin zijn