

MARLEY SPOON



Champignon-bosui empanada's

met gegrilde romana & smoky dressing



30-40min



Voor 3-4 personen

De empanada heeft een wereldreis van Spanje naar Zuid-Amerika gemaakt, waar het tegenwoordig een razendpopulaire snack is. De naam komt van het Spaanse woord empanar, wat "in brood verpakken" betekent. Vandaag maak je een vulling van champignons, bosui en oude kaas. Samen met de gegrilde baby romanesla en smoky dressing zet je een heerlijk Latin-feestje op tafel!

Wat je van ons krijgt

- gerookt paprikapoeder
- champignons
- geraspte oude kaas ⁷
- bosje bosui
- bladerdeeg ¹
- baby romanasla
- bleekselderij ⁹
- knoflook
- mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- 2 bakplaten
- 2 grote koekenpannen
- maatbeker
- oven
- staafmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

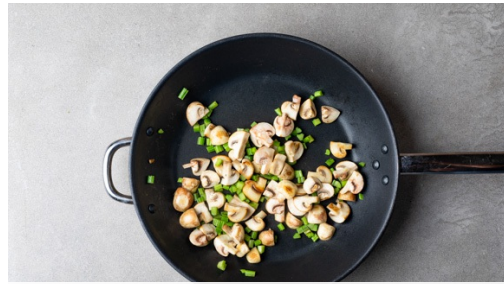
Of gebruik eventueel een grillpan

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 965.0kcal, vet 73.3g, eiwit 27.3g, koolhydraten 46.0g



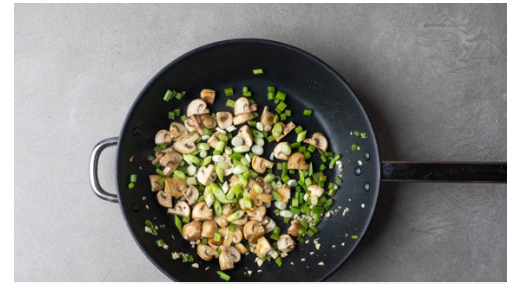
1. Groenten bakken

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Halveer de **champignons** en snijd ze in plakjes. Snijd de **bleekselderij** in de lengte door vieren en dan in kleine stukjes. Verhit 1el olijfolie in twee grote koekenpannen op hoog vuur en bak de **bleekselderij** en **champignons** verdeeld over de koekenpannen in ca. 5 min goudbruin en bijna droog.



4. Empanada's bakken

Bak de **empanada's** in 15-18min in de oven goudbruin en gaar. Wissel de bakplaten halverwege om voor een gelijke garing.



2. Vulling maken

Pel en hak of pers intussen de **knoflook** fijn. Voeg **3/4e van de knoflook**, 1/4tl zout en peper naar smaak aan de groentepan toe en roerbak 1min. Snijd de **bosuien** in dunne ringetjes en doe ze in de pan. Roer door, zet vuur uit en laat de **vulling** iets afkoelen



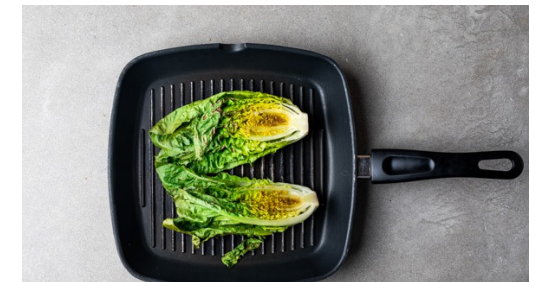
5. Dressing maken

Doe intussen de **apartgehouden kaas** met de **mayonaise**, 4-5el water, de **rest van de knoflook**, een mespunt **gerookt paprikapoeder** (of meer naar smaak), 1/4tl zout en peper naar smaak in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een gladde **dressing**. Voeg evt. 1-2el water toe als de **dressing** te dik is.



3. Empanada's vouwen

Rol **elk stuk bladerdeeg** met aanklevend papier op een bakplaat uit. Snijd in 6 vierkanten. Leg in het midden van elk vierkant **2el vulling** en **1,5el geraspte kaas**. Bewaar **1el kaas** voor stap 5. Pak dan een **deegpunt**, trek het **deeg** licht uit en vouw naar de tegenovergestelde punt zodat een driehoekvormig **flapje** ontstaat. Vouw dicht en druk de randen goed dicht.



6. Romanasla bakken

Veeg de gebruikte koekenpan schoon en verhit op hoog vuur (**zie kooktip, links**). Snijd de **baby romanasla** in de lengte doormidden en leg met de snijkant omlaag in de pan. Rooster de **sla** 1-2min, keer om en rooster op de andere kant in 1-2min goudbruin. Leg de **romanhelften** op de borden, besprenkel ze met de **dressing** en serveer met de **empanada's**.