magimix

EMPANADA'S MET TONIJN

Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 16-20 STUKS

- 2 wortels (200 gram) - 1 courgette (200 gram) - 1 sjalotje - 2 eetlepels olijfolie - 200 gram uitgelekte tonijn uit blik, - in stukjes - rasp van ½ citroen - 1 eetlepel citroensap - ½ theelepel cayennepeper - 30 gram uitgelekte kappertjes - 3 takjes peterselie - 1 portie korstdeeg - 1 eidooier - zout en versgemalen peper

---

1. Was en schil de groenten en snijd ze in stukken. Pel het sjalotje en snijd in vieren. Doe de groenten in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 13. Spatel de groenten zo nodig van de wand van de kom.

2. Voeg de olijfolie, de tonijn, de citroenrasp, het citroensap, de cayennepeper, de kappertjes en de gewassen en fijngesneden peterselie aan de inhoud van de kom toe. Voeg zout en peper naar smaak toe en selecteer het programma SUDDEREN.

3. Rol ondertussen het korstdeeg dun uit* op een met bloem bestrooid werkblad en steek cirkels uit het deeg met behulp van een uitsteekvorm van 10 tot 12 cm doorsnede.

4. Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg op elke cirkel een lepel afgekoelde vulling. Bevochtig de rand van het deeg en vouw de cirkels dicht. Gebruik een vork om de randen van het deeg stevig op elkaar vast te drukken.

5. Bestrijk de empañada?s met losgeklopt eigeel en leg ze op een met bakpapier bedekte bakplaat. Bak

de halve maantjes 12 tot 15 minuten in de oven en laat ze daarna 10 minuten afkoelen alvorens ze op te dienen.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016