



Empanada's met tonijn



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 rollen bladerdeeg (of kruimeldeeg)
olijfolie
1 ui (fijngesneden)
1 groene paprika (fijngesneden)
1 rode paprika (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (geperst)
3 tomaten (in blokjes gesneden)
1 blik tomatenpuree
200 gram tonijn (uit blik, uitgelekt)
1 theelepel paprikapoeder
1/2 theelepel paprikapoeder (gerookt)
2 theelepels oregano
peper en zout
1 eierdooier (in een kommetje losgeklopt met 2 eetlepels water)

Bereidingswijze

- 1.** Steek 6 rondjes uit iedere rol deeg.
- 2.** Verhit een scheut olijfolie en fruit de ui, paprika's en knoflook glazig.
- 3.** Voeg de tomaten toe. Laat onder deksel 5 minuten zachtjes garen.
- 4.** Voeg de tomatenpuree, de tonijn, paprikapoeders en oregano toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat nog even garen en inkoken tot een stevig mengsel dat zeker niet waterig is.
- 5.** Leg op elk rondje deeg een lepel van deze vulling. Vouw dicht tot een halve cirkel. Druk de randen aan met een vork en bestrijk elke empanada met losgeklopte eierdooier.
- 6.** Leg alle empanada's naast elkaar op een bakplaat en zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.