

GEHAKT EMPANADAS MET EI EN KRUIDEN

2 personen / 557 kcal per portie

Ingrediënten:

- 4 plakjes hartige taart deeg (diepvries)
- 100 gram rundergehakt
- 4 theelepels pesto alla Genovese
- 2 middelgrote eieren
- ½ ui
- 1 tenen knoflook
- ½ eetlepel olijfolie
- 1 theelepel gedroogde Italiaanse kruiden
- 4 gram verse peterselie
- peper en zout
- 1 bak groene salade tomaat-komkommer (à 340 gram)



Bereiding:

Kook één ei in 8 minuten hard. Snipper ondertussen de ui en snijd de knoflook fijn. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui 3 minuten. Voeg het gehakt, de Italiaanse kruiden en knoflook toe en bak in 8 minuten bruin en rul. Schep regelmatig om. Doe het gare gehakt in een kom. Snijd de peterselie fijn en schep door het gehakt. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Laat de eieren schrikken en pel ze. Snijd in stukjes en schep door het gehakt. Laat 30 minuten afkoelen. Verwarm de oven voor op 200 °C. Laat het deeg ondertussen in 10 minuten ontdooien. Plaats het 1 deeglapje in een deegpers, smeer in met 1 theelepel pesto. Verdeel het gehakt over één helft, bestrijk de randen met wat water en knijp de pers samen en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Klop het resterende ei los en bestrijk de empanadas ermee. Bak in de oven in ca. 20 minuten goudbruin en gaar. Serveer met de salade-mix of maak een eigen salade.