

Empanada's met zoete aardappel en maïs



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

500 g Ardo zoeteaardappelpuree

250 g Ardo geroosterde maïs alla Mexicana

75 g geraspte cheddar

Peru-kruidenmix

Deeg

400 g bloem

100 ml water

4 eidooiers

10 g zout

100 g boter

Salsa

0,5 dl passata

250 g Ardo Mediterranea Brunoise

125 g Ardo kruidenmix alla Mexicana

50 g suiker

Zout

Komijn

Citroensap

Bereidingswijze

Bereiding

- Meng de bloem met het zout.
- Voeg het water, de eidooiers en de gesmolten boter toe.
- Kneed tot een mooi deeg.
- Laat het deeg minstens 30 minuten rusten in de koelkast.
- Verwarm de zoeteaardappelpuree, voeg de geroosterde maïs alla Mexicana toe en breng op smaak met de Peru-kruidenmix.
- Laat afkoelen en meng vervolgens de cheddar erdoor.
- Rol het deeg uit en steek er ronde vormen uit. Vul met de zoeteaardappelvulling, sluit goed af en frituur of bak de empanada's in de oven.
- Breng alle ingrediënten voor de salsa aan de kook, laat 5 minuten zachtjes koken, breng op smaak en serveer met de empanada's.

Allergenen

Gluten

Egg

Milk



We preserve nature's gifts