WINEBIZZ
Excellent Wines

Kip-empanada met cheddar

Aubert & Mathieu Hautes Pistes Pinot Noir

4 personen - 50 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 2 ui
- 400 gr kipfiletblokjes
- 4 tomaten
- Verse bladpeterselie
- 1.5 rol bladerdeeg
- Mexicaanse kruiden
- 1 blikje tomatenpuree
- 285 gr mais (in blik)
- 75 gr geraspte cheddar

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 220 graden. Snipper de ui.

Verhit 1 el olijfolie per persoon in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur en bak de ui en 1 tl Mexicaanse kruiden per persoon een halve minuut, tot de kruiden beginnen te geuren. Snijd ondertussen grote kipfiletstukjes klein. Zet het vuur lager, voeg de kip toe en bak 3 – 4 minuten.

Voeg per persoon 1/4 kuipje tomatenpuree en 3 el water toe aan de kip. Laat de kip, afgedekt, 16 – 20 minuten zachtjes koken op laag vuur. Roer regelmatig door. Haal de laatste 2 minuten het deksel van de pan, zodat de saus kan inkoken. De kip is klaar als je de stukjes met de bolle kant van een lepel gemakkelijk uit elkaar kunt duwen. Breng op smaak met peper en zout, haal de pan van het vuur en laat de kip afkoelen.

Snijd ondertussen de tomaat in parten. Giet de mais af. Snijd de bladpeterselie fijn. Meng in een saladekom de extra vierge olijfolie en witte balsamicoazijn met peper en zout tot een dressing. Voeg vervolgens de tomaat, de mais en de bladpeterselie toe en schep om.

Meng de cheddar door de kip. Snijd per persoon 1/3 van de bladerdeegrol en leg het bladerdeeg op een bakplaat met bakpapier. Leg het kipmengsel aan één kant van het bladerdeeg en vouw de andere kant van het bladerdeeg eroverheen, zodat je een rechthoekige empanada overhoudt. Druk de randen voorzichtig dicht met een vork. Bak de empanada 10 – 15 minuten in de oven, of tot hij goudbruin is.

Serveer de empanada met de salade.