

Empanadas med tun og soltørrede tomater

Samlet tid **50 min.** 25 min. Arbejdstid 25 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.072 kJ / 854 kcal

Fedt: **31,8 g** Protein: **42,2 g**
Kulhydrater: **106,5 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Fyld:

280 g tun i olivenolie
320 g røde bønner på dåse
240 g soltørrede tomater i olie
4 spsk. hakket persille
4 spsk. [Kikkoman Krydret ChilisaUCE til Kimchi](#)

Dej:

350 g lyst speltmel
120 ml lunkent vand
60 g blødt smør
1 æg
2 spsk. sorte sesamfrø

Dip:

4 spsk. [Kikkoman Krydret ChilisaUCE til Kimchi](#)
2 spsk. mayonnaise
1 tsk. agavesirup

FREM GANGSMÅDE

Step 1

280 g tun i olivenolie - **320 g** røde bønner på dåse - **240 g** soltørrede tomater i olie - **4 spsk.** hakket persille - **4 spsk.** [Kikkoman Krydret ChilisaUCE til Kimchi](#)

Hæld væden fra tunen, og blend den med bønner og soltørrede tomater til en grov masse. Bland persille og Kikkoman kimchi chilisaUCE i.

Step 2

350 g lyst speltmel - **120 ml** lunkent vand - **60 g** blødt smør
Bland mel, smør og vand til en glat dej. Rul dejen ud, og skær den i cirkler på ca. 5 cm diameter. Forvarm ovnen til 180 °C.

Step 3

Læg en skefuld fyld på hver cirkel, fold og pres kanterne sammen for at lukke fyldet inde.

Step 4

1 æg - **2 spsk.** sorte sesamfrø
Læg de fyldte empanadas på en bageplade med bagepapir. Pensl dem med det sammenpiskede æg, og drys med sesamfrø. Bag dem ved 180 °C i 25 minutter.

Step 5

4 spsk. [Kikkoman Krydret ChilisaUCE til Kimchi](#) - **2 spsk.** mayonnaise - **1 tsk.** agavesirup
Bland mayonnaise med 2 spsk. Kikkoman kimchi chilisaUCE og agavesirup. Server dem varme eller kolde med lidt ekstra Kikkoman kimchi chilisaUCE og kimchi-mayo som tilbehør.

