Empanada’s met gehakt en chorizo



**Ingrediënten 4 personen**

8 plakjes hartige taartdeeg  
2 tenen [knoflook](https://www.smulweb.nl/recepten/knoflook)  
4 plakjes [chorizo](https://www.smulweb.nl/recepten/varkensvlees/chorizo) ([vleeswaren](https://www.smulweb.nl/recepten/vleeswaren))  
0,5 rode [paprika](https://www.smulweb.nl/recepten/paprika)  
2 el [olijfolie](https://www.smulweb.nl/recepten/olie/olijfolie)  
200 g mager [rundergehakt](https://www.smulweb.nl/recepten/rundvlees/rundergehakt)  
2 tl [tomatenpuree](https://www.smulweb.nl/recepten/tomaten/tomatenpuree)  
2 tl mild [paprikapoeder](https://www.smulweb.nl/recepten/paprikapoeder)  
1 [ei](https://www.smulweb.nl/ei)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Laat de deegplakjes ontdooien. Hak de knoflook fijn, snijd de chorizo in reepjes en de paprika in blokjes.  
  
2. Fruit in een koekenpan in de olie de knoflook met de chorizo 3 min. Voeg het gehakt toe en bak in 3 min. rul. Voeg de paprika toe en bak nog 2 min.  
  
3. Voeg de tomatenpuree en 1 tl paprikapoeder toe en bak nog 1 min.  
  
4. Snijd rondjes uit de deegplakjes (ø 11-12 cm). Verdeel het gehaktmengsel over de deegrondjes. Vouw elk rondje dubbel.  
  
5. Werk de randen af: vouw steeds een stukje van de rand dubbel, druk aan en herhaal.  
  
6. Klop het ei los. Leg de flapjes op de bakplaat, bestrijk met ei en bestrooi met de rest van het paprikapoeder. Bak de empanada's 20 min. in de oven.