**Empanadas met kip**

Ingrediënten:

300 gram kipdijfilet, heel fijn gesneden

1 bosui

1 ui,

20 velletjes bladerdeeg of deeg voor hartige taart

50 gram chorizo, fijngesneden

1 rode paprika, in kleine blokjes gesneden

1 ei

2 eetlepels crème fraiche

paar takjes verse peterselie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 200 graden en laat het deeg ontdooien. Hak de ui fijn en bak deze in een beetje olie aan. Voeg de chorizo toe en bak even mee. Doe daarna de fijngesneden kip er bij en bak rondom aan. Schep de paprika blokjes er door en bak een minuutje door. Hak de bosui in ringetjes en de peterselie fijn en schep ook door het kipmengsel. Breng op smaak met wat paprikapoeder. Roer dan ongeveer 2 eetlepels crème fraiche er door en laat het mengsel nog 2 minuutjes pruttelen. Neem een velletje deeg en schep er ongeveer 1 eetlepel van het mengsel op. Vouw het deeg dubbel en druk de randjes goed dicht, dit kan met een vork maar je kunt ook de randjes schuin omvouwen zodat er een mooi deegrandje ontstaat (zie filmpje). Leg de empanada’s op een bekleedde bakplaat en klopt het ei los. Bestrijk de bovenzijde van de deegpasteitjes. Bak ze in 25 min goudbruin en gaar. Zowel warm als koud lekker en met of zonder dipsaus.