

# Empanada's met Sweet Chili-ananassauss

Voor 12 empanada's

## Ingrediënten :

1 pak bladerdeeg  
1 pak (450 g) bladspinazie (diepvries), ontdooit  
75 g pijnboompitjes, geroosterd  
75 g olijven, zonder pit en in stukjes  
3 eieren  
150 g feta, verkruimeld  
Kant en klaar (rauwkost)salade  
**En van Fair Trade Original:**  
Pepermix tomaat olijf uit de molen  
Zeezout mix chilipeper uit de molen  
½ blik Ananas, uitgelekt en in blokjes  
150 ml Sweet Chilisaus

**Bereidingstijd: ca. 15 minuten (excl. oventijd)**

## Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor tot 200°C.
- Ontdooi de 10 plakjes bladerdeeg.
- Knijp al het vocht uit de spinazie en doe het in een kom.
- Voeg de geroosterde pijnboompitjes, de olijven en flink wat peper tomaat-olijf mix toe.
- Klop de eieren los (houd een beetje apart), meng ze goed met het spinaziemengsel.
- Verkruimel de feta en roer deze er voorzichtig door, zodat het nog brokjes blijven.
- Steek uit de plakjes bladerdeeg met een glas of kommetje 10 rondjes.
- Kneed de restjes bladerdeeg tot een bal en rol uit tot een plak.
- Steek ook daar een rondje uit.
- Herhaal dit, zodat er minimaal 12 rondjes zijn.
- Leg een bergje spinazievulling op een helft van elk rondje en klap de andere helft eroverheen.
- Druk de rand dicht met een vork.
- Bestrijk de empanada's met het achtergehouden ei en bestrooi met de zeezout-chilimix.
- Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de empanada's in ca. 15-20 minuten goudbruin.
- Maal intussen de ananas met behulp van een staafmixer of hakmolen tot een gladde puree en meng dit door de chilisaus.
- Serveer de empanada's met de salade en ananassauss.

**Wijntip:** Shiraz (rood), Zuid-Afrika.