

Hapjes door Wim en Yves op 16/12/2024

Zie

<https://giessenborch.com/tapas-met-vis/empanadas-gambas-picantes-pittige-garnalen-coquillepasteitjes/>



Empanadas de gambas picantes – Pittige garnalen-coquillepasteitjes



Ingrediënten

- 1 eetl. pikant Madras-kerriepoeder
- 30 g boter
- 1 eetl. bloem
- 250 g reuzengarnalen, gepeld, darm verwijderd en fijngehakt
- 1¼ dl kokosmelk
- 1 el gehakte verse koriander
- 220 g coquilles, gehakt
- zout (desgewenst)
- 1 ui, gesnipperd
- 1½ tl chilisaus
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1½ tl geschilde en fijngehakte verse gember
- bladerdeeg
- 1 ei, met 2 tl water losgeklopt

Bereiding

1. Verhit 15 g van de boter in een koekenpan op een matig vuur. Schep er de gehakte garnalen en coquilles door en laat zachtjes bakken tot de garnalen van kleur veranderen (ze hoeven niet volledig gaar te zijn). Doe in een vergiet en laat schrikken onder de koude kraan. Zet weg.
2. Verhit de overgebleven 15 g boter in een koekenpan en fruit er de ui, knoflook en gember circa 3 minuten in. Schep er het kerriepoeder en de bloem door en roerbak circa 3 minuten om een roux te maken. Schep er de kokosmelk, verse koriander, desgewenst wat zout en de chilisaus door en laat al roerend 3 tot 4 minuten koken tot het mengsel dik en glad is. Schep er de garnalen en coquilles door en neem de pan onmiddellijk van het vuur. Laat het mengsel afkoelen.
3. Verwarm de oven voor op 240°C. Neem maar 4 tot 5 deegcirkels tegelijk uit de koelkast en schep 2 theelepels vulling in het midden van elke deegcirkel. Vouw de cirkels over de vulling en knijp de randen dicht.
4. Zet de empanadas minstens 15 minuten in de koelkast. Schik de empanadas met een tussenruimte van minstens 2 cm naast elkaar op een ingevette bakplaat. Bestrijk het deeg met het ei-watmengsel. Zet 5 tot 6 minuten in de oven tot het deeg goudbruin is. Dien onmiddellijk op.