



Elvea, een feest uit Italië

Empanada met pittige dip



Ingredienten voor 4 Personen

1 bokaal	ELVEA pastasaus Arrabbiata
3 eetlepels	Elvea Tomatenconcentraat
	Kleine rondjes pizzadeeg, of 2 grote rollen en een ronde uitsteekvorm
1 potje	Maïs uit blik
1	wortel
0,50	prei
1 blik	kidney bonen
	peper
	zout

Bereiding

1. Reinig en versnijdt de groentjes in kleine stukjes, stoof deze kort aan in een weinig vetstof. Voeg de tomatenconcentraat toe en voeg kruiden toe naar eigen smaak. Laat even verder garen op een zacht vuurtje.
2. Leg een rondje pizzadeeg op je werkvlak en beleg met een weinig aan groentjes op $\frac{1}{2}$ van de ronde en met 1 cm van de rand. Daarna vouw je de plakjes toe en druk je de randjes aan met een vork. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Doe zo verder tot je het gewenste aantal hapjes hebt bereikt.
3. Bak de empanadas in een voorverwarmde oven van 160°C voor 15 minuten. Dien warm op met de heerlijke pittige arabiata pastasaus van Elvea. Een dip was nog nooit zo eenvoudig.
4. Geniet van dit heerlijke hapje rijk aan groenten en pure eenvoud in ingrediënten en smaak.

Recept info: Mamasgezondetips

