

## Empenada/Pidone met yoghurtsausje

2 eieren  
Wat vetstof  
2 lente uitjes fijngesneden  
2 teentjes look geperst  
1 rode paprika zeer fijn gesneden  
1 koffielepel zoete paprikapoeder  
1 mespunt cayennepeper  
½ koffielepel gemalen komijn  
300 gr mager rundergehakt, event bijkruiden  
Zout en peper naar smaak  
1 eetlepel witte wijnazijn  
70 gr groene olijven zonder pit fijngesneden  
35 gr rozijnen  
Rol bladerdeeg of pakje diepvries ongeveer 250 gr  
Ei om te doreren

Kook de eieren 7 min en laat ze afkoelen.

Smelt de vetstof in een koekenpan en bak hierin de lente uitjes, de paprika en de look, samen met het paprikapoeder, de cayennepeper en de komijn.

Bak het geheel wat zachter, en voeg er de rest van de ingrediënten aan toe, bak tot het gehakt wat rul is en voeg zout en peper naar smaak toe.

doe dit alles bij de geprakte eieren.

Rol het bladerdeeg tot 1 mm dikte en maak rondjes van ongeveer 12 cm diameter. Leg wat vulling op de helft van het rondje, hou een rand van ong 1 cm over. Maak de randjes iets vochtig en vouw de pakketjes dicht, druk de rand goed aan, eventueel met vork of zijkant mesje

Verwarm de oven op 180 C en leg de pakketjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Smeer ze in met losgeklopt ei en bak ze in 20 min goudbruin.

### Youghurtsausje

Meng Griekse yoghurt met limoensap, olijfolie, peper en zout, geperste knoflook en flink wat gehakte koriander door elkaar.

Proef en breng eventueel verder op smaak met wat honing als het te zuur is.

