

Эмпанадас с тунцом и вялеными томатами

Общее время 50 мин 25 мин Время подготовки 25 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
3 072 кДж / 854 ккал

Жиры: **31,8 г** Белки: **42,2 г**
Углеводы: **106,5 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Начинка:

280 г тунца в оливковом масле
320 г консервированной красной фасоли
240 г вяленых томатов в масле
4 ст. л. рубленой петрушки
4 ст. л. острого чили соуса Кимчи Kikkoman

Тесто:

350 г полбяной муки
120 мл тёплой воды
60 г мягкого сливочного масла
1 яйцо
2 ст. л. чёрного кунжута
Соус-дип:
4 ст. л. острого чили соуса Кимчи Kikkoman
2 ст. л. майонеза
1 ч. л. сиропа агавы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

280 г тунца в оливковом масле - **320 г** консервированной красной фасоли - **240 г** вяленых томатов в масле - **4 ст. л.** рубленой петрушки - **4 ст. л.** острого чили соуса Кимчи Kikkoman

Слейте масло с тунца и смешайте его в блендере с фасолью и вялеными томатами до грубой пасты. Добавьте петрушку и острый чили соус Кимчи Kikkoman.

Шаг 2

350 г полбяной муки - **120 мл** тёплой воды - **60 г** мягкого сливочного масла
Смешайте муку, масло и воду, чтобы получилось гладкое тесто. Раскатайте его и вырежьте кружочки диаметром около 5 см. Разогрейте духовку до 180°C.

Шаг 3

Положите ложку начинки на каждый кружок теста, сложите и запечатайте края.

Шаг 4

1 яйцо - **2 ст. л.** чёрного кунжута
Выложите эмпанадас на противень, застеленный пергаментом, смажьте взбитым яйцом и посыпьте кунжутом. Выпекайте около 25 минут при 180°C.

Шаг 5

4 ст. л. острого чили соуса Кимчи Kikkoman - **2 ст. л.** майонеза - **1 ч. л.** сиропа агавы
Смешайте майонез с 2 ст. л. острого чили соуса

Кимчи Kikkoman и сиропом агавы. Подавайте
эмпанадас тёплыми или холодными с
дополнительным острым чили соусом Кимчи
Kikkoman и майонезом с кимчи.