

Tonfiskempanadas med soltorkade tomater

Total tid **50 Min.** 25 Min. Tid för förberedelse **25 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
3.072 kJ / 854 kcal

Fett: **31,8 g** Protein: **42,2 g**
Kolhydrater: **106,5 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Fyllning:

280 g tonfisk i olivolja
320 g röda bönor på burk
240 g soltorkade tomater i olja
4 msk hackad persilja
4 msk [Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi](#)

Deg:

350 g lätt dinkelmjöl
120 ml varmt vatten
60 g mjukt smör
1 ägg
2 msk svarta sesamfrön

Dipp:

4 msk [Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi](#)
2 msk majonnäs
1 tsk agavesirap

FÖRBEREDELSE

Steg 1

280 g tonfisk i olivolja - **320 g** röda bönor på burk - **240 g** soltorkade tomater i olja - **4 msk** hackad persilja - **4 msk** [Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi](#)

Häll av vattnet från tonfisken och mixa den med bönorna och de soltorkade tomaterna till en lätt klumpig pasta. Blanda i persiljan och Kikkoman Kimchi Chilisås.

Steg 2

350 g dinkelmjöl - **120 ml** varmt vatten - **60 g** mjukt smör

Blanda mjöl, smör och vatten till en jämn deg. Kavla ut den och skär ut cirklar med en diameter på cirka 5 cm. Värm ugnen till 180 °C.

Steg 3

Lägg en sked fyllning på varje cirkel, vik och tryck till kanterna för att försluta.

Steg 4

1 ägg - **2 msk** svarta sesamfrön

Lägg empanadorna på en bakplåt klädd med bakplåtspapper, pensla med det uppvispade ägget och strö över sesamfrön. Grädda i cirka 25 minuter i 180 °C.

Steg 5

4 msk [Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi](#) - **2 msk** majonnäs - **1 tsk** agavesirap

Blanda majonnäsen med 2 msk Kikkoman Kimchi chilisås och agavesirap. Servera varm eller kall med extra Kikkoman Kimchi chilisås och

kimchimajonnäs vid sidan av.