

Portugese Hartige Pasteitjes.

Ingrediënten:

- 2 verpakkingen Petiscada Saboreal (vispaté of vismengeling)
- 1 rol bladerdeeg of kruimeldeeg
- 1 ei (optioneel, voor het bestrijken)

Bereiding:

1. Snijd 8 cirkels uit het deeg.
2. Leg een paar lepels Petiscada Saboreal op een cirkel deeg.
3. Dek af met een tweede cirkel en druk de randen goed aan om de empada te sluiten.
4. Bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei voor een goudbruine glans.
5. Bak in een voorverwarnde oven op 160°C gedurende 15 minuten. (volgens gebruikte deeg)
6. Serveer met een frisse groene salade.

