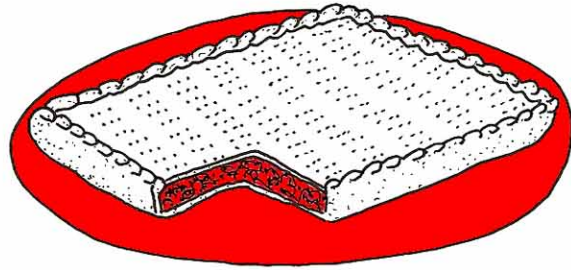


# Empanada gallega (Spaanse sardientjestarta) 4-6 personen

Bereiden: 30 minuten  
In de oven: 30 minuten

## Nodig:

- 1 pak deeg voor hartige taart
- 3 blikjes sardines
- 3 uien
- 1/2 rode paprika
- 3 knoflooktenen
- 10 groene olijven
- 1/2 bosje peterselie
- 200 ml gezeefde tomaten (= 1/2 pak)
- 1/2 theel sambal
- 1 theel paprikapoeder
- 1 eetl Provensaalse kruiden
- olijfolie / boter / losgeklopt ei



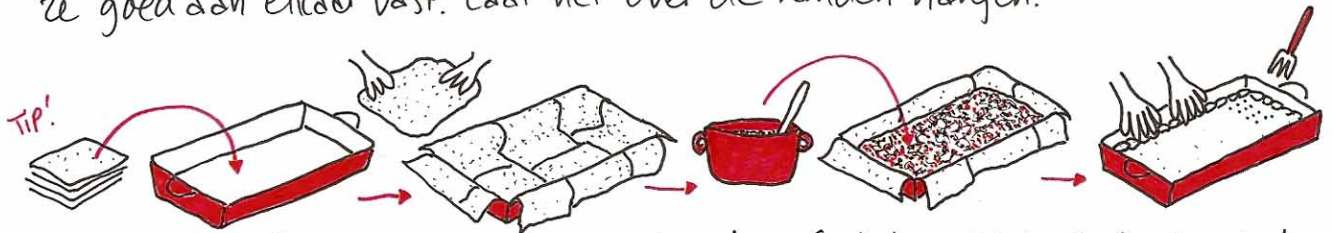
## Doen:

Verwarm de oven voor op 175°C. Laat het deeg ontdooien. Snipper de ui & paprika. Fruit heel zachtjes 5 à 10 min. in olijfolie. Doe de fijngehakte knoflook en peterselie erbij, plus de sambal, paprikapoeder en Provensaalse kruiden.

Prak de uitelekte sardientjes met een vork fijn in een kom. Hak de olijven (zonder pit) in kleine stukjes. Doe sardientjes, olijven en gezeefde tomaten in de pan en laat het geheel op zacht vuur 10 minuten sudderen. Het moet smeuïg zijn, maar niet te nat.



Vet een rechthoekige ovenschaal in met boter. Rek de plakjes deeg uit zodat ze wat dunner worden, doe in de vorm en plak ze goed aan elkaar vast. Laat het over de randen hangen.



Verdeel de vulling erover in een gelijkmatige (vrij dunne) laag. Dek af met de resterende plakjes (weer uitgerekt) deeg. Rol het overhangende deeg op naar binnen en geef er kleine kneepjes in voor een goed dicht & decoratief randje. Prik het deeg overal in met een vork, in een mooi regelmatig patroon. Kwart in met wat losgeklopt ei.

Zet een half uur in de oven tot de taart mooi goudbruin & knapperig is. Haal uit de vorm en serveer in stukken gesneden.