**Gevulde Sopaipilla's**

Voor 4 personen

**Ingrediënten:**

Sopaipilla's

500g bloem

1 1/2 tl bakpoeder

20g boter

375g gekookte melk, afgekoeld

frituurolie

250 ml rode chilisaus

185g kaas

Vulling

2 el olie

450g varkensgehakt

1 rode ui, gehakt

3 tl cayennepeper

1 teen knoflook, geperst

100ml kippenbouillon

180g dubbelgebakken bonen (kant-en-klaar of zie recept)

2 el verse koriander, gehakt

**Bereidingswijze:**

Voor de sopaipilla's mengt u bloem, bakpoeder en 1½tl zout in een kom. Kneed de boter erdoor totdat het mengsel op broodkruimels lijkt. Kneed er langzaam de melk door, totdat het deeg stijf en elastisch is. Kneed het 15-20 keer, of tot het glad is, laat het dan 20 minuten rusten. Verhit voor de vulling de olie en voeg gehakt, ui, cayennepeper en knoflook toe; breng op smaak, bak 10 minuten en voeg dan bonen en koriander toe. Verwarm de oven voor op 180°C (stand 4). Verdeel het deeg in achten en leg het op een ondergrond zonder bloem. Rol het deeg uit tot vierkantjes van 10cm en 5mm dik. Dek ze af. Verhit 6 cm olie in een pan tot 180°C. Rek de vierkantjes een beetje uit en leg ze in de olie. Houd beide kanten 20 seconden onder, of totdat ze gerezen en goudkleurig zijn. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Snijd de sopaipilla's aan één kant open en lepel de vulling erin. Leg ze in een ovenschaal en schep er wat chilisaus en de kaas over. Bak de sopaipilla's 15 minuten in de oven en serveer ze met extra chilisaus.