

Koken met mamma Margherita



Empanadas, de snack waar Argentijnen trots op zijn



Ingrediënten

Voor het deeg:

- 1000 gr tarwebloem
- 375 ml water
- 300 gr boter
- 30 gr zout

Voor de vulling:

- 500 gr rundergehakt
- 400 gr uien, grof gesnipperd
- 1 gele paprika grof gesnipperd
- 2 lente uien, het groene en witte deel apart chiffonade gesneden (in fijne, lange reepjes of sliertjes)
- 1 el komijn
- 1 el paprika
- 1 tl chilivlokken
- 1 el boter
- zout en peper naar smaak
- olie om in te bakken

Benodigheden:

- mengkom
- deegroller
- bakpapier
- 1 losgeklopt ei

Werkwijze

Deeg:

Smelt de boter met het water en zout.

Giet dit in een mengkom en voeg vervolgens de bloem toe.

Kneed het deeg tot een gladde, gelijkmatige bal die nog elastisch aanvoelt en terugveert als je hem indrukt.

Laat het deeg hierna één uur rusten onder een natte doek.

Bereid intussen de vulling.

Rol vervolgens het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een lap van een halve centimeter dik en steek hier rondjes uit van 10 cm in doorsnede (formaat cd).

Je kunt hiervoor ook een kommetje of een schoteltje gebruiken.

Vulling:

Zet in een grote pan de uien, paprika en het witte deel van de lente-uien aan in wat olie.

Voeg het vlees toe en bak tot alles gaar is.

Voeg de kruiden toe en naar smaak zout en peper; haal de pan van het vuur en voeg de boter toe.

Doe de vulling hierna in een schaal of bakje om te laten afkoelen en strooi vervolgens het groene deel van de lente-uien er overheen.

Empanadas:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Pak een deeglapje en strooi in het midden hiervan één vol geschepte eetlepel vulling.

Vouw vervolgens het deeg over de vulling doormidden (in een halvemaaan-vorm), bestrijk met wat water en druk de randen

stevig aan met een vork, en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Let op dat het deeg heel blijft, zodat de empanadas hun vulling niet verliezen.

Herhaal dit tot alle vulling op is.

Bestrijk de empanadas tot slot met het losgeklopte ei.

Bak ze in de voorverwarmde oven in een half uur goudbruin.

De empanadas frituren kan natuurlijk ook.

Verwarm dan het frituurvet tot 200°C en bak de empanadas in een paar minuten aan beide zijden goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Eet smakelijk!

Tips

Wanneer je weinig tijd hebt kun je de empanadas ook maken met diepvries bladerdeeg voor hartige taart. Laat dan het deeg (tijdens het voorverwarmen van de oven) 15 minuten ontdooien.

Je kunt verschillende producten aan de vulling toevoegen zoals olijven, hardgekookte eieren of gekookte aardappelen.

Voor een vegetarische variant kun je het vlees vervangen door spinazie en gekookte aardappelen.