

Ingrediënten voor 6 personen

Benodigdheden voor 30

empanada's Deeg 500 gram
meel 250 gram reuzel 8 eetlepels
koud water 2 eetlepels kurkuma 2
theelepels paprikapoeder 0,5
theelepel zout Eiwit van 2 eieren
Wat extra meel Vulling 600 gram
rundergehakt Olie 4 teentjes
knoflook 4 uien 4 rode
chilipepertjes 2 theelepels
oregano Cayennepeper
Jamaicapeper Chiliketchup 200
gram rozijnen Zout

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Argentijns

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Argentijnse Empanada's gevuld met gehakt

Argentijnse Empanada's gevuld met gehakt

Hulpmiddelen

Een oven

Vorbereiding

Bereidingswijze Begin met het maken van het deeg, want dit moet nog rijzen. Doe alle ingrediënten (behalve het eiwit!) voor het deeg in een kom en kneed tot er een mooi zacht deeg is ontstaan. Zet het deeg daarna afgedekt op een koele, droge plaats en laat het daar ongeveer een half uurtje staan.

Bereidingswijze

Voordat je weer verder gaat met het deeg, kun je eerst de vulling maken. Bak het gehakt in wat olie en doe daar eerst de knoflook, uien en de chilipepers bij en daarna de overige ingrediënten. Zorg dat het aan de kook komt, de vulling is klaar wanneer al het vocht verdampt is. Nu de vulling klaar is, kun je verder met het deeg. Strooi wat meel over de plaats waar je het deeg gaat uitrollen, zodat het niet vastplakt. Rol het deeg uit (zorg dat het goed dun is!) en steek er rondjes uit van ongeveer 15 centimeter in diameter. Tussentijds kun je het deeg weer even opnieuw kneden en uitrollen, zodat je weer meer ruimte hebt voor rondjes en niet onnodig deeg weggooit. In ieder rondje deeg schep je nu ongeveer 1,5 eetlepel van de vulling. Op het randje smeer je wat eiwit en je vouwt de empanada dicht. Prik met een vork wat gaatjes in de empanada en leg de empanada op een bakblik met bakpapier. Als je alle empanada's klaar hebt zet je ze 20 tot 30 minuten in een voorverwarmde oven van ongeveer 200°C.

