



Argentijnse empanada's met gehakt en tomatensalsa



30-40min



2 personen

Deze gevulde deegkussentjes zijn een heerlijk exportproduct uit de Latijns-Amerikaanse streetfood-keuken. Empanada's komen in vele soorten en maten, met uiteenlopende lokaal traditionele vullingen. Van Belize tot de zuidpunt van Chili. Wij gaan voor een klassieke Argentijnse versie met sappig gehakt en een verse tomatensalsa.

Wat je van ons krijgt

- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 groene paprika
- 10g verse peterselie
- 250g rundergehakt
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Van overgebleven vulling kun je de volgende dag tomatensaus maken. Verdun de vulling met wat water en serveer met pasta.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1060kcal, vet 68.7g, koolhydraten 68.0g, eiwit 36.0g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Laat het **bladerdeeg** tot stap 5 in de koelkast. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



2. Paprika snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in kleine blokjes. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn.



3. Gehakt braden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **gehakt** in 3-4min bruin en rul.



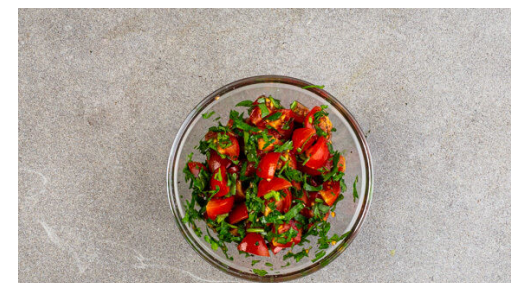
4. Vulling maken

Voeg de **ui**, **knoflook** en **paprika** toe en bak 2-3min mee. Voeg **paprikapoeder naar smaak** en de **tomatenpuree** toe en meng goed. Blus af met 50ml water en laat het geheel 2-3min pruttelen. Roer er **1/3e van de peterselie** door en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



5. Empanada's maken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en snijd het in **4 rechthoeken**. Verdeel de **vulling** over **1 helft van elk stuk deeg** en klap de **andere helft** erover (**zie tip, links**). Druk of vouw de randen goed dicht. Bak de **empanada's** in 20-25min goudbruin en gaar in de oven.



6. Salsa maken

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes en meng ze met de **rest van de peterselie**, 1el olijfolie en een snuf zout en peper tot een **salsa**. Serveer de **empanada's** met de **salsa**.