



Argentijnse empanada's met gehakt en cherrytomatensalsa



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 half-om-halfgehakt en een verse tomatensalsa.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 groene paprika
- 10g verse peterselie
- 1x rund- en varkensgehakt
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 250g cherrytomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote koekenpan
- maatbeker

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

Kooktip

Vulling over? Van de rest van de 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 1063kcal, vet 51.1g, koolhydraten 103.3g, eiwit 39.4g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). 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 grote 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 **8 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 12-15min goudbruin en gaar in de oven.



6. Salsa maken

Snijd de **cherrytomaten** in stukjes 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**.