



Argentijnse empanada's

van rund- en varkensgehakt met dip en salsa



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

- 1x rund- en varkensgehakt
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 groene paprika
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 ui
- 20g verse peterselie
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1016kcal, vet 45.0g, koolhydraten 111.1g, eiwit 38.4g



1. Smaakmakers snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



2. Paprika snijden

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



3. Gehakt bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **gehakt** in ca. 3min rul en bruin.



4. Vulling afmaken

Voeg de **ui**, **knoflook** en **paprika** toe en bak 2min mee. Voeg **paprikapoeder** naar smaak toe en roer de **tomatenpuree** en 100ml water door de **vulling**. Zet het vuur lager en laat alles nog 2-3min zachtjes pruttelen. Roer **1/3e van de peterselie** door de **vulling** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



5. Empanda's maken

Rol het **deeg** met het aanklevend papier uit. Snijd het **deeg** in 8 even grote rechthoekjes. Schep **1,5-2el gehaktvulling** in het midden van elk stukje. Vouw het **deeg** over de **vulling** en vouw de **empanada's** dicht door de deegrandjes dicht te drukken of om te rollen. Leg de **empanada's** op een bakplaat met bakpapier en bak ze 12-15min, tot het **deeg** gaar en goudbruin is.



6. Salsa & dip maken

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes en meng ze met de **helft van de overgebleven peterselie**, 1-2el olijfolie, 1tl azijn en een snuf suiker, peper en zout. Roer de **rest van de peterselie** door de **yoghurt** en breng de **dip** op smaak met peper en zout. Serveer de **empanada's** met de **salsa** en de **yoghurt**.