



Argentijnse empanada's met kip

en rozijnen met salade van mandarijn



30-40min



2 personen

Empanada's zijn deegpakketjes die je kunt vullen met van alles en nog wat. Omdat het een Argentijnse specialiteit is, betekent 'van alles en nog wat' meestal 'vlees'. Wij gebruiken kip en vullen de empanada's daarnaast met paprika en rozijnen. En de frisse salad met mandarijn en koriander mag natuurlijk niet ontbreken.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x kipstukjes
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 1 krop ijsbergsla
- 1 mandarijn
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 10g verse koriander
- 1 zakje pompoenpitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1061kcal, vet 36.5g, koolhydraten 125.3g, eiwit 51.1g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 210°C. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



2. Vulling maken

Dep de **kip** droog en verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el olie. Voeg de **kip** en **paprika** met de **knoflook**, **rozijnen** en de **helft van de ui** toe en bak 4-5min. Breng de **vulling** op smaak met de **helft van de rundvleeskruiden** en een snuf zout. Spreid de **vulling** uit over een groot bord of een bakplaat en laat afkoelen.



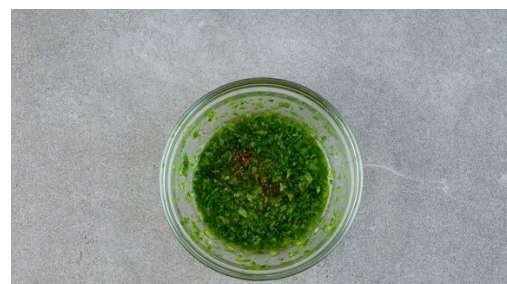
3. Salade maken

Meng de **rest van de ui** met 50ml warm water, 1el azijn en 1/2tl zout. Snijd de **sla** in reepjes. Pel de **mandarijn** en halveer de **partjes**.



4. Empanada's bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en snijd het in vieren. Verdeel de **vulling** er over en vouw de **pakketjes** dicht. Vouw de randen om of druk ze dicht met een vork. Bak de **empanada's** in 13-15min gaar en goudbruin in de oven.



5. Dressing maken

Hak de **koriander** fijn. Klop een **dressing** van de **koriander**, 2el olie, 1el azijn, 1/2tl zout en een snuf peper.



6. Salade afmaken

Giet de **ui** af en hussel vlak voor het serveren om met de **sla**, **mandarijn**, **pompoenpitten** en de **dressing**. Serveer de **salade** bij de **empanada's**.