

Empanadas met salsa



Ingredienten

Empanada deeg:

- 300 g patisseriebloem
- 100 g boter
- 25 g Water
- 1 snuifje Zout
- 1 kl paprikapoeder

Empanada vulling:

- 1 el olijfolie
- 100 g ui
- 150 g rundergehakt
- 1 teentje knoflook (gesnipperd)
- 30 g chorizo
- 70 g tomatenpuree
- 15 g platte peterselie
- 1 tl kaneelpoeder
- tabasco

salsa:

- 200 g roma tomaat
- 30 g rode ui
- 1 teentje knoflook (gesnipperd)
- 15 g koriander, gehakt
- 1 el limoensap
- 2 el olijfolie
- peper en zout

Bereiding

Weeg alle ingrediënten voor het deeg zorgvuldig. Zet een pot of pan op een zeer zacht vuur en smelt daarin de boter. Laat ze niet bruisen. Neem de mengschaal van de keukenmachine en meng doe daarin de bloem en een snuifje zout. Plaats de pot in de machine en gebruik het K-menghulpstuk (genoemd naar de vorm van de menger) om het deeg te bereiden. Laat de machine op lage snelheid draaien en schenk er beetje bij beetje de gesmolten boter bij. Verhoog de draaisnelheid en schenk er een scheutje water bij. Laat de machine draaien tot je een egaal deeg krijgt. Haal het deeg uit de mengkom en kneed het nog even verder op je werkvlak. Bestrooi het werkvlak met een beetje bloem en gebruik de deegrol om het deeg uit te rollen tot een dunne lap. (enkele millimeters dik). Gebruik een Weeg alle ingrediënten voor het deeg zorgvuldig. Zet een pot of pan op een zeer zacht vuur en smelt daarin de boter. Laat ze niet bruisen. Neem de mengschaal van de keukenmachine en meng doe daarin de bloem en een snuifje zout. Plaats de pot in de machine en gebruik het K-menghulpstuk (genoemd naar de vorm van de menger) om het deeg te bereiden. Laat de machine op lage snelheid draaien en schenk er beetje bij beetje de gesmolten boter bij. Verhoog de draaisnelheid en schenk er een scheutje water bij. Laat de machine draaien tot je een egaal deeg krijgt. Haal het deeg uit de mengkom en kneed het nog even verder op je werkvlak. Bestrooi het werkvlak met een beetje bloem en gebruik de deegrol om het deeg uit te rollen tot een dunne lap. (enkele millimeters dik). Gebruik een metalen uitsteekring of een breed glas om rondjes uit te steken. Ga door tot je zoveel mogelijk deeg hebt omgetoverd in ronde lapjes.

Vulling:

In koekenpan olie verhitten. Ui en gehakt 3-4 min. al omscheppend bakken, tot gehakt rul is. Knoflook, chorizo, tomatenpuree, peterselie, komijn en kaneel erdoor scheppen en 2 min. meebakken. Gehaktvulling met zout en hot pepper sauce op smaak brengen. Oven voorverwarmen op 200 °C.

Gehaktmengsel op midden van deeggrondjes scheppen, randen met water bestrijken en deeg over vulling dichtvouwen (= empanada). Randen met vork aandrukken. Bakplaat invetten. Empanada's erop leggen, licht met paprikapoeder bestrooien en in oven in 10-15 min. gaar en bruin bakken. Empanada's warm of op kamertemperatuur server met de salsa.

Salsa:

snij de tomaat in blokjes, voeg hier de fijngehakte ui en look aan toe, breng op smaak met versgemalen zwarte peper, zout, limoensap en olijfolie. Meng vlak voor het opdienen de vers gehakte korianderblaadjes onder de salsa.

Bron: oa Jeroen Meus, www.volrecepten.nl