HOMEMADE
EMPANADAS
PUUR - VERS - SMAAKVOL

Empanadas komen oorspronkelijk uit Galicië (Noordwest-Spanje) en Portugal. Het gerecht ontstond daar in de middeleeuwen tijdens de Moorse overheersing van het Iberisch Schiereiland en verspreidde zich later via kolonisatie naar Latijns-Amerika.

Oorsprong en naamgeving

- **De betekenis van het woord.** De naam komt van het Spaanse en Portugese werkwoord *empanar*, wat letterlijk 'inpakken of omhullen met brood' betekent.
- **Moorse en Perzische invloeden.** Tijdens de middeleeuwse Moorse invasies op het Iberisch Schiereiland vermengden Arabische, Perzische en Europese kooktradities zich. Gevulde deeggerechten uit het Midden-Oosten, zoals samosa's en fatayer, vormden zo de directe inspiratie voor de Spaanse variant.
- **Praktisch voedsel voor onderweg.** De stevige deegkorst hield de vulling van vlees, vis of groenten lang goed. Dit maakte het de ideale maaltijd voor pelgrims, herders, vissers en reizigers.

Historische ontwikkeling

- **Het oudste recept (1520).** De vroegste schriftelijke vermelding staat in het Catalaanse kookboek Libre del Coch van meesterkok Ruperto de Nola uit 1520. In dat recept werden de pasteitjes gevuld met zeevruchten.
- **Grote pastei versus klein hapje.** In Spanje en Galicië werd de traditionele empanada oorspronkelijk gebakken als één grote, ronde of rechthoekige taart die in stukken werd gesneden. De kleinere, individuele variant heet in Spanje een empanadilla.
- **Overtocht naar Latijns-Amerika.** Vanaf 1492 namen Spaanse en Portugese ontdekkingsreizigers en kolonisten het recept mee naar Zuid- en Midden-Amerika. Daar groeide het uit tot het bekende halvemaanvormige eenpersoonshapje.

Regionale variaties wereldwijd

- **Argentinië en Chili.** Hier worden empanadas meestal in de oven gebakken met tarwedeeg en voorzien van een gevlochten rand (repulgue) waaraan je de vulling kunt herkennen. Populaire vullingen zijn gekruid rundvlees, kip, mais en kaas.
- **Colombia en Venezuela.** In deze landen gebruikt men vaak maismeel voor de buitenkant en worden de pakketjes gefrituurd tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- **Filipijnen.** Door de Spaanse koloniale geschiedenis zijn empanadas ook in Azië beland, waar ze vaak een zoet-hartige vulling hebben met kip, aardappel, erwten en rozijnen.



EMPANADAS PAGINA'S

VEGA	
Empanadas met Argentina humita	3
Empanadas met aubergine en tomaat	4
Empanadas met bonen en geitenkaas	5
Empanadas met broccoli en cheddar	6
Empanadas met Caprese	7
Empanadas met courgette, paprika en roomkaas	8
Empanadas met gekaramelliseerde ui en gruyère kaas	9
Empanadas met groenten	10
Empanadas met kastanjechampignons en tijm	11
Empanadas met kidneybonen en paprika	12
Empanadas met linzen en feta	13
Empanadas met paddenstoelen en blauwe kaas	14
Empanadas met pompoen en geitenkaas	15
Empanadas met pulled jackfruit en BBQ saus	16
Empanadas met spinazie en feta	17
Empanadas met vega gehakt	18
Empanadas met vega gehakt met maïs en paprika	19
Empanadas met zoete aardappel en kikkererwten	20
Empanadas met zoete aardappel, maïs en cheddar	21
VIS	
Empanadas met forel en chipotle	22
Empanadas met garnalen, chorizo en paprika	23
Empanadas met garnalen en gesmolten kaas	24
Empanadas met garnalen en paddenstoelen	25
Empanadas met knoflook-garnalen	26
Empanadas met makreel pittig	27
Empanadas met tonijn, aardappel en ei	28
Empanadas met tonijn, chipotle met mozzarella - México	29
Empanadas met tonijn, groene olijven en ei	30
Empanadas met tonijn, ui en paprika	31
Empanadas met tonijn, tomaat en oregano - Espagnole	32
Empanadas met tonijn en venkel	33
Empanadas met tonijn, zongedroogde tomaat en sesam	34
Empanadas met zalm, paprika en peterselie	35
Empanadas met zalm, roomkaas en dille	36
Empanadas met zalm, pino de Chili	37
Empanadas met zeevruchtenmix	38

VLEES	
Empanadas de pino	39
Empanadas met ancho-Picadillo	40
Empanadas met chorizo	41
Empanadas met dadels en rundergehakt	42
Empanadas met gehakt	43
Empanadas met gehakt en serranoham	44
Empanadas met gehakt, chorizo en rozijnen	45
Empanadas met kip México	46
Empanadas met maismeel	47
Empanadas met Picadillo de carne	48
Empanadas met rundergehakt	49
Empanadas met rundergehakt en groene-pepersalsa	50
Empanadas met runderstoof en ei	51
Empanadas met rundvlees, chipotle en chorizo	52
Empanadas met rundvlees en chorizo	53
Empanadas met scharrelkip	54
Empanadas met spruitjes & gehakt	55
ZOET	
Empanadas met aardbei en chocolade	56
Empanadas met aardbeienjam en vanille	57
Empanadas met appel en kaneel	58
Empanadas met banaan en Nutella	59
Empanadas met chocolade, banaan en kokos	60
Empanadas met chocoladepudding en krieken	61
Empanadas met dulce de leche	62
Empanadas met dulce de leche met walnoot	63
Empanadas met guavepasta en roomkaas (pastelitos)	64
Empanadas met perzik en vanille	65
Empanadas met pompoen en ahornsiroop	66
Empanadas met pure en witte chocolade met pistache	67
Empanadas met rijstpudding en kaneel	68
Empanadas met zoete aardappel, roomkaas en ananas	69

IN DE KOELKAST BEWAREN (2–3 DAGEN)

- Laat restjes binnen 2 uur snel afkoelen voordat je ze wegzet.
- Bewaar ze luchtdicht verpakt of in een goed afsluitbaar bakje.
- Zet de datum op het bakje, zodat je de bewaartijd goed in de gaten houdt.

INVRIEZEN (ONGEVEER 3 MAANDEN)

- **Gebakken of ongebakken:** Je kunt empanadas zowel gebakken als ongebakken invriezen.
- **Voorkom breken en uitdrogen:** Vries ze bij voorkeur eerst los op een plaat met bakpapier in voordat je ze overdoet in een bakje of zak, en pak ze goed in tegen uitdroging.
- **Let op vocht:** Laat vullingen met veel vocht eerst goed afkoelen of uitlekken zodat het deeg niet zompig wordt.
- **Veilig ontdooien:** Ontdooi ze bij voorkeur in de koelkast en vries ontdooide producten niet opnieuw in.

EMPANADAS ARGENTINA HUMITA



Empanadas de humita zijn klassieke Argentijnse deeghapjes gevuld met een romig en lichtzoet mengsel van maïs, ui, paprika en gesmolten kaas. Dit traditionele gerecht uit het noordwesten van Argentinië combineert een knapperige korst met een zachte, hartige vulling die je zowel als voorgerecht of als lichte hoofdmaaltijd kunt serveren.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de humita vulling

- 1 el zonnebloemolie of olijfolie
- 15 g roomboter
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 250 g maïskorrels (uit blik, uitgelekt)
- 1 el tarwebloem
- 150 ml volle melk
- 75 g geraspte mozzarella of jonge kaas
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- snufje nootmuskaat
- zout en zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
1. Verhit 1 el olie en 15 g roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur.
2. Bak de ui en paprika in ongeveer 5 minuten zacht en glazig.
3. Voeg 250 g maïskorrels toe en bak deze 2 minuten mee.
4. Strooi 1 el bloem over het mengsel en roer goed door gedurende 1 minuut.
5. Schenk al roerend 150 ml melk erbij en laat het geheel op laag vuur indikken tot een dikke, romige saus.
6. Haal de pan van het vuur.
7. Roer 75 g geraspte kaas, ½ tl gerookt paprikapoeder, ½ tl oregano en een snufje nootmuskaat door de warme vulling.
8. Breng op smaak met zout en peper en laat de vulling volledig afkoelen.
9. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
10. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
11. Schep 2 el afgekoelde vulling in het midden van elk deeglapje.
12. Maak de randen licht vochtig met wat water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen goed aan.
13. Vouw de rand met je vingers om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk ze dicht met een vork.
14. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
15. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met AUBERGINE en TOMAAT



Empanadas met aubergine en tomaat zijn een kruidige, mediterraanse variant op de traditionele Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de zachte, smeuïge vulling van gestoofde aubergine, rijpe tomaten, knoflook en mediterrane kruiden. Deze vegetarische empanadas zijn rijk van smaak en vormen een uitstekende keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartige borrelplank.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van aubergine en tomaat

- 2 el olijfolie
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 200 g aubergine, in kleine blokjes
- 150 g rijpe trostomaten, in kleine blokjes (of 150 g tomatenblokjes uit blik, uitgelekt)
- 1 el tomatenpuree
- ½ tl gedroogde oregano
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- 50 g verkruimelde feta of geraspte oude kaas
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 2 el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Bak de fijngesneden ui en 200 g auberginebloklijes in 6 tot 8 minuten zacht en lichtbruin.
7. Voeg halverwege de fijngehakte knoflook toe.
8. Roer 1 el tomatenpuree, ½ tl oregano en ½ tl gerookt paprikapoeder door de groenten en bak dit 1 minuut mee.
9. Voeg 150 g tomatenblokjes toe en laat het mengsel op laag vuur 5 tot 7 minuten zachtjes pruttelen tot bijna al het vocht verdampt is.
10. Breng de auberginevulling op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
11. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel volledig afkoelen.
12. Roer vlak voor het vullen 50 g verkruimelde feta of geraspte kaas door de afgekoelde vulling.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
14. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
15. Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
16. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
17. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
18. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
19. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met BONEN en GEITENKAAS



Empanadas met bonen en geitenkaas zijn een voedzame en smaakvolle vegetarische variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt de ideale omhulling voor een hartige vulling van romige zwarte bonen, warme specerijen en zachte, smeltende geitenkaas. Dit gerecht is rijk aan eiwitten, eenvoudig te bereiden en perfect als lichte avondmaaltijd, hartige lunch of borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van bonen en geitenkaas

- 1 el olijfolie
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 150 g zwarte bonen (uit blik, afgespoeld en uitgelekt)
- 1 el tomatenpuree
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- 100 g zachte geitenkaas, verkruimeld
- 1 el verse koriander of platte peterselie, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de rode ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht.
7. Voeg daarna de fijngehakte knoflook, ½ tl gemalen komijn, ½ tl gerookt paprikapoeder en 1 el tomatenpuree toe en bak dit 1 minuut mee.
8. Schep 150 g zwarte bonen door het groentemengsel en bak ze 3 minuten op laag vuur mee.
9. Prak ongeveer de helft van de bonen lichtjes met een vork zodat de vulling goed samenhangt.
10. Haal de pan van het vuur, roer 1 el verse kruiden erdoor en breng op smaak met zout en peper.
11. Laat het bonenmengsel volledig afkoelen.
12. Schep vlak voor het vullen 100 g verkruimelde geitenkaas voorzichtig door de afgekoelde vulling.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
14. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
15. Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
16. Maak de randen licht vochtig met wat water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk ze dicht met een vork.
17. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
18. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met BROCCOLI en CHEDDAR



Empanadas met broccoli en cheddar zijn een hartige en toegankelijke variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijke omhulling voor een romige vulling van beetgare broccoli, zachte ui en pittige gesmolten cheddarkaas. Deze vegetarische empanadas zijn rijk van smaak en vormen een ideale keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van broccoli en cheddar

- 200 g broccoliroosjes, zeer fijngehakt
- 1 el olijfolie
- 15 g roomboter
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 1 el tarwebloem
- 100 ml volle melk
- 100 g geraspte oude cheddarkaas
- ½ tl mosterd
- snufje nootmuskaat
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie en 15 g roomboter in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden ui in 4 minuten glazig.
7. Voeg 200 g fijngehakte broccoliroosjes en de knoflook toe en bak het geheel al omscheppend 4 minuten mee tot de broccoli beetgaar is.
8. Strooi 1 el tarwebloem over de groenten en roer goed door gedurende 1 minuut.
9. Schenk al roerend 100 ml volle melk erbij en laat het mengsel op laag vuur indikken tot een dikke saus.
10. Haal de pan van het vuur.
11. Roer 100 g geraspte cheddar, ½ tl mosterd en een snufje nootmuskaat door het mengsel tot de kaas gesmolten is.
12. Breng op smaak met zout en peper en laat de vulling volledig afkoelen.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
14. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
15. Schep 2 el afgekoelde vulling in het midden van elk deeglapje.
16. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
17. Vouw de rand om voor het klassieke gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met een vork.
18. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
19. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met CAPRESE



Empanadas Caprese zijn een geliefde, mediterraans geïnspireerde variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt de perfecte basis voor een smeuïge vulling van gesmolten mozzarella, zoete trostomaten en geurige verse basilicum. Deze vegetarische empanadas zijn eenvoudig te maken en ideaal als lichte maaltijd, hartige lunch of borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de Caprese vulling

- 150 g mozzarella (goed uitgelekt en drooggedept), in kleine blokjes
- 150 g rijpe trostomaten (zonder zaadlijsten), in kleine blokjes
- 15 g verse basilicumblaadjes, fijngehakt
- 1 el olijfolie extra vierge
- ½ tl gedroogde oregano
- ½ teen knoflook, zeer fijngeperst
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

5. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
6. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
7. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
8. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
1. Snijd 150 g mozzarella en 150 g trostomaten, zonder zaadjes, in kleine blokjes van gelijke grootte.
2. Laat de tomatenblokjes eventueel nog 5 minuten uitlekken in een zeef zodat de vulling niet te nat wordt.
3. Doe de mozzarella en tomaten in een kom en voeg 15 g fijngehakte basilicum, 1 el olijfolie, ½ tl gedroogde oregano en ½ teen knoflook toe.
4. Breng het geheel op smaak met zout en zwarte peper en schep voorzichtig om.
5. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
6. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
7. Schep 2 el van het Caprese-mengsel in het midden van elk deeglapje.
8. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
9. Vouw de rand om voor het klassieke gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
10. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
11. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.
12. Laat ze voor het serveren 5 minuten afkoelen, zodat de gesmolten kaas niet te heet is.

EMPANADAS met COURGETTE, PAPRIKA en ROOMKAAS



Empanadas met courgette, paprika en roomkaas zijn een frisse en romige variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijke basis voor een smeuïge vulling van geroerbakte courgette, zoete rode paprika, kruidige roomkaas en een vleugje knoflook. Deze vegetarische empanadas zijn licht verteerbaar, boordevol groenten en ideaal als warme lunch, lichte avondmaaltijd of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van courgette, paprika en roomkaas

- 1 el olijfolie
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 150 g courgette, in kleine blokjes
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 100 g naturel roomkaas (op kamertemperatuur)
- 30 g geraspte jonge of belegen kaas
- 1 el verse bieslook of peterselie, fijngehakt
- ½ tl gedroogde oregano
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden ui in 3 minuten glazig.
7. Voeg 150 g courgetteblokjes, ½ rode paprika, de fijngehakte knoflook en ½ tl gedroogde oregano toe.
8. Bak het mengsel op hoog vuur in 5 tot 6 minuten tot de groenten beetgaar zijn en al het vrijgekomen vocht verdampt is.
9. Haal de pan van het vuur en laat de groenten enkele minuten afkoelen.
10. Roer vervolgens 100 g roomkaas, 30 g geraspte kaas en 1 el fijngehakte kruiden door de groenten tot een smeuïg geheel ontstaat.
11. Breng op smaak met zout en zwarte peper en laat de vulling volledig afkoelen.
12. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
13. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
14. Schep 2 el afgekoelde vulling in het midden van elk deeglapje.
15. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
16. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met een vork.
17. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
18. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met GEKARAMELLISEERDE UI en GRUYÈRE KAAS



Empanadas met gekaramelliseerde ui en gruyère zijn een rijke, verfijnde variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de zoet-hartige vulling van langzaam gebakken uien en nootachtige, gesmolten gruyèrekaas. Deze vegetarische empanadas zijn diep van smaak en passen uitstekend bij een warme lunch, een gezellige borrelplank of als lichte avondmaaltijd met een frisse salade.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 35 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van gekaramelliseerde ui en gruyère

- 1 el olijfolie
- 20 g roomboter
- 350 g gele of witte uien, in halve dunne ringen
- 1 tl lichtbruine basterdsuiker
- 1 el balsamicoazijn
- 1 tl verse tijmblaadjes (of ½ tl gedroogde tijm)
- 125 g gruyèrekaas, grof geraspt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie en 20 g roomboter in een ruime koekenpan op laag tot middelhoog vuur.
6. Voeg 350 g uienringen en een snufje zout toe en bak ze rustig in 20 tot 25 minuten zacht en diep goudbruin.
7. Roer regelmatig door zodat ze niet aanbranden.
8. Strooi 1 tl lichtbruine basterdsuiker en 1 tl tijmblaadjes over de uien en blus het geheel af met 1 el balsamicoazijn.
9. Bak dit nog 2 minuten mee tot het vocht verdampt is en de uien plakkerig zijn.
10. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper.
11. Haal de pan van het vuur en laat de gekaramelliseerde uien volledig afkoelen op een bord.
12. Meng vlak voor het vullen 125 g geraspte gruyèrekaas door de afgekoelde uien.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
14. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
15. Schep 2 el van het uien-kaasmengsel in het midden van elk deeglapje.
16. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
17. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met een vork.
18. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
19. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met GROENTEN



Empanadas met groenten zijn een kleurrijke, voedzame variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt de perfecte basis voor een hartige vulling van geroerbakte courgette, paprika, wortel, maïs en warme specerijen. Deze vegetarische empanadas zitten boordevol smaak en zijn ideaal als lichte avondmaaltijd, warme lunch of gezond borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de groentevulling

- 1 el olijfolie
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 100 g wortel, in zeer kleine blokjes
- 100 g courgette, in kleine blokjes
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 75 g maïskorrels (uit blik, uitgelekt)
- 1 el tomatenpuree
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- 50 g geraspte belegen kaas
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de ui en 100 g wortelblokjes in 4 minuten zacht.
7. Voeg 100 g courgetteblokjes, ½ rode paprika en de fijngehakte knoflook toe en bak het geheel in 5 minuten beetgaar.
8. Roer 75 g maïskorrels, 1 el tomatenpuree, ½ tl gemalen komijn en ½ tl gerookt paprikapoeder door de groenten.
9. Bak dit nog 2 minuten mee tot al het vocht verdampt is.
10. Haal de pan van het vuur, breng op smaak met zout en zwarte peper en laat het mengsel volledig afkoelen.
11. Schep vlak voor het vullen 50 g geraspte kaas en 1 el fijngehakte peterselie door de afgekoelde groenten.
12. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
13. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
14. Schep 2 el groentevulling in het midden van elk deeglapje.
15. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
16. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met een vork.
17. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
18. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met KASTANJECHAMPIGNONS en TIJM



Empanadas met kastanjechampignons en tijm zijn een hartige, aardse variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst omhult een rijke vulling van gebakken kastanjechampignons, gekaramelliseerde ui, verse tijm en een vleugje romige kaas. Dit vegetarische gerecht is boordevol umami en past perfect bij een warme lunch, borrel of lichte avondmaaltijd.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van kastanjechampignons en tijm

- 1 el olijfolie
- 15 g roomboter
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 250 g kastanjechampignons, fijngesneden
- 1 el verse tijmblaadjes (of 1 tl gedroogde tijm)
- 1 el tarwebloem
- 75 ml groentebouillon
- 50 g geraspte belegen kaas of Parmezaanse kaas
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie en 15 g roomboter in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de ui in 4 minuten glazig en voeg daarna de knoflook, 250 g kastanjechampignons en 1 el tijmblaadjes toe.
7. Bak het mengsel op hoog vuur in 6 tot 8 minuten tot al het vocht verdampt is en de champignons goudbruin zijn.
8. Strooi 1 el tarwebloem over de gebakken champignons en roer goed door gedurende 1 minuut.
9. Schenk al roerend 75 ml groentebouillon erbij en laat het mengsel op laag vuur 2 minuten indikken tot een stevige, smeuïge vulling.
10. Haal de pan van het vuur en roer 50 g geraspte kaas door het mengsel.
11. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
12. Laat de vulling volledig afkoelen voordat je de empanadas gaat vullen.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
14. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
15. Schep 2 el afgekoelde champignonvulling in het midden van elk deeglapje.
16. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
17. Vouw de rand om voor het klassieke gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met een vork.
18. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
19. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met KIDNEYBONEN en PAPRIKA



Empanadas met kidneybonen en paprika zijn een krachtige, smaakvolle variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de hartige en licht pittige vulling van romige kidneybonen, zoete paprika, warme specerijen en chili. Deze eiwitrijke vegetarische empanadas vullen goed en vormen een ideale keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes (of gebruik koude plantaardige margarine voor een veganistische variant)
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van kidneybonen en paprika

- 1 el zonnebloemolie of olijfolie
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- ½ rode peper, zonder zaadlijsten en fijngehakt (of ½ tl chilivlokken)
- 175 g kidneybonen (uit blik, afgespoeld en uitgelekt)
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gemalen komijn
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- 50 ml groentebouillon
- 50 g geraspte cheddarkaas (optioneel, laat weg voor een veganistische variant)
- 1 el verse koriander of platte peterselie, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (of 2 el plantaardige drink om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden rode ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht.
7. Voeg de fijngehakte knoflook en ½ rode peper toe en bak dit 1 minuut mee.
8. Roer 1 el tomatenpuree, 1 tl gemalen komijn en ½ tl gerookt paprikapoeder door de groenten en bak dit 1 minuut mee.
9. Voeg 175 g uitgelekte kidneybonen en 50 ml groentebouillon toe.
10. Laat het geheel op laag vuur 3 tot 4 minuten zachtjes pruttelen tot het vocht vrijwel is verdampt.
11. Prak ongeveer de helft van de kidneybonen grof met een vork zodat een smeuïge, goed samenhangende vulling ontstaat.
12. Breng op smaak met zout en peper.
13. Haal de pan van het vuur, roer 1 el fijngehakte kruiden erdoor en laat de vulling volledig afkoelen.
14. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
15. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
16. Schep 2 el van de afgekoelde bonenvulling en eventueel wat geraspte cheddar in het midden van elk deeglapje.
17. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
18. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
19. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
20. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met LINZEN en FETA



Empanadas met linzen en feta zijn een voedzame, mediterraans getinte variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de aardse, kruidige vulling van bruine of groene linzen, zoete ui, warme specerijen en zoute, verkruimelde feta. Deze eiwitrijke vegetarische empanadas vullen goed en zijn ideaal als lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van linzen en feta

- 1 el olijfolie
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 150 g gekookte bruine of groene linzen (uit blik of pot, afgespoeld en uitgelekt)
- 1 el tomatenpuree
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- 100 g feta, verkruimeld
- 1 el verse platte peterselie of munt, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
6. Bak de fijngesneden rode ui in 4 minuten zacht en glazig.
7. Voeg de fijngehakte knoflook, ½ tl gemalen komijn, ½ tl gerookt paprikapoeder, ½ tl gedroogde oregano en 1 el tomatenpuree toe en bak dit 1 minuut mee.
8. Voeg 150 g uitgelekte linzen toe aan het mengsel en bak ze 3 tot 4 minuten op laag vuur mee.
9. Prak ongeveer een derde van de linzen lichtjes met een vork zodat de vulling goed samenhangt.
10. Haal de pan van het vuur, roer 1 el fijngehakte kruiden erdoor en breng op smaak met peper en een klein beetje zout.
11. Laat het linzenmengsel volledig afkoelen.
12. Schep vlak voor het vullen 100 g verkruimelde feta voorzichtig door de afgekoelde vulling.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
14. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
15. \ Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
16. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
17. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
18. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
19. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met PADDENSTOELEN en BLAUWE KAAS



Empanadas met paddenstoelen en blauwe **kaas** zijn een krachtige, hartige variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de aardse vulling van gebakken gemengde paddenstoelen, sjalot, verse tijm en romige, pittige blauwe kaas. Deze vegetarische empanadas zitten boordevol umami en zijn ideaal als verfijnd voorgerecht, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van paddenstoelen en blauwe kaas

- 1 el olijfolie
- 15 g roomboter
- 1 grote sjalot, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 250 g gemengde paddenstoelen (zoals kastanjechampignons, oesterzwammen en shiitake), fijngesneden
- 1 tl verse tijmblaadjes (of ½ tl gedroogde tijm)
- 1 el crème fraîche
- 75 g blauwe kaas (zoals gorgonzola of roquefort), verkruimeld
- 25 g walnoten, grof gehakt (optioneel, voor extra bite)
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie en 15 g roomboter in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden sjalot in 3 minuten glazig.
7. Voeg de knoflook, 250 g fijngesneden paddenstoelen en 1 tl tijmblaadjes toe en bak op hoog vuur in 6 tot 8 minuten tot al het vocht verdampt is en de paddenstoelen goudbruin zijn.
8. Haal de pan van het vuur en roer 1 el crème fraîche door de paddenstoelen.
9. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en een klein snufje zout.
10. Laat het mengsel volledig afkoelen.
11. Schep vlak voor het vullen 75 g verkruimelde blauwe kaas en eventueel 25 g gehakte walnoten voorzichtig door het afgekoelde paddenstoelenmengsel.
12. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
13. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
14. Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
15. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
16. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
17. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
18. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met POMPOEN en GEITENKAAS



Empanadas met pompoen en geitenkaas zijn een herfstige, zoet-hartige variant op de traditionele Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de fluweelzachte vulling van geroosterde pompoen, gekaramelliseerde ui, geurige salie en romige geitenkaas. Deze vegetarische empanadas zijn rijk van smaak en vormen een uitstekende keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 30 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van pompoen en geitenkaas

- 250 g flespompoen of oranje pompoen (geschild en zonder pitten), in kleine blokjes
- 1 ½ el olijfolie
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 1 tl verse salieblaadjes, fijngehakt (of ½ tl gedroogde salie)
- ½ tl gemalen komijn
- snufje nootmuskaat
- 100 g zachte geitenkaas, verkruimeld
- 20 g pompoenpitten (optioneel, voor extra bite)
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 ½ el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden rode ui in 3 minuten glazig.
7. Voeg 250 g pompoenblokjes toe en bak ze in 10 tot 12 minuten zacht en lichtbruin.
8. Schep regelmatig om.
9. Voeg in de laatste 2 minuten de fijngehakte knoflook, 1 tl salie, ½ tl gemalen komijn en een snufje nootmuskaat toe. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
10. Prak de pompoenblokjes grof met een vork zodat er nog wat structuur overblijft.
11. Haal de pan van het vuur en laat het pompoenmengsel volledig afkoelen.
12. Schep vlak voor het vullen 100 g verkruimelde geitenkaas en eventueel 20 g pompoenpitten voorzichtig door de afgekoelde pompoen.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
14. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
15. Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
16. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
17. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
18. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
19. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met PULLED JACKFRUIT en BBQ-SAUS



Empanadas met pulled jackfruit en BBQ-saus zijn een verrassende, hartige variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt de ideale omhulling voor een rokerige en malse vulling van uit elkaar getrokken jackfruit, zoete ui en kruidige barbecuesaus. Deze vegetarische empanadas hebben een rijke structuur en zijn perfect als lichte avondmaaltijd, warme lunch of stoer borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes (of gebruik koude plantaardige margarine voor een veganistische variant)
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van pulled jackfruit en BBQ-saus

- 1 el zonnebloemolie of olijfolie
- 1 kleine rode ui, in halve dunne ringen
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 225 g jonge groene jackfruit (uit blik op water, uitgelekt en afgespoeld)
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl uienpoeder
- 4 el BBQ-saus
- 50 g geraspte cheddarkaas (optioneel, laat weg voor een veganistische variant)
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (of 2 el plantaardige drink om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Dep 225 g uitgelekte jackfruit goed droog met keukenpapier.
6. Trek de stukjes met twee vorken of je vingers uit elkaar zodat een draadjesstructuur ontstaat.
7. Snijd eventuele harde kernstukjes fijn.
8. Verhit 1 el olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
9. Fruit de rode uienringen in 4 minuten zacht.
10. Voeg de fijngehakte knoflook, de uit elkaar getrokken jackfruit, 1 tl gerookt paprikapoeder, ½ tl gemalen komijn en ½ tl uienpoeder toe.
11. Bak het geheel al omscheppend 5 minuten op middelhoog vuur.
12. Roer 4 el BBQ-saus door het jackfruitmengsel en laat het op laag vuur 3 minuten zachtjes sudderen zodat de smaken goed intrekken en het overtollige vocht verdampt.
13. Breng op smaak met zout en peper.
14. Haal de pan van het vuur en laat de vulling volledig afkoelen.
15. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
16. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
17. Schep 2 el afgekoelde jackfruitvulling en eventueel wat geraspte cheddar in het midden van elk deeglapje.
18. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
19. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
20. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
21. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met SPINAZIE en FETA



Empanadas met spinazie en feta zijn een klassieke, mediterraans geïnspireerde variant op de geliefde Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smeuïge vulling van geslonken verse spinazie, zoete ui, een vleugje nootmuskaat en zoute, verkruimelde feta. Deze vegetarische empanadas zijn rijk van smaak en vormen een uitstekende keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van spinazie en feta

- 1 el olijfolie
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 250 g verse bladspinazie
- 100 g feta, verkruimeld
- 30 g geraspte jonge of belegen kaas (optioneel, voor extra smeuïgheid)
- 1 el verse dille of platte peterselie, fijngehakt
- snufje nootmuskaat
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie in een ruime koekenpan of hapjespan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden ui in 4 minuten glazig en voeg de fijngehakte knoflook toe.
7. Voeg vervolgens in delen 250 g verse bladspinazie toe en laat deze al omscheppend slinken.
8. Doe het spinaziemengsel in een vergiet of zeef en druk met de bolle kant van een lepel zo veel mogelijk vocht eruit, zodat het deeg straks niet zompig wordt.
9. Hak de uitgelekte spinazie daarna grof op een snijplank.
10. Doe de fijngehakte spinazie in een kom en laat deze volledig afkoelen.
11. Meng vervolgens 100 g verkruimelde feta, eventueel 30 g geraspte kaas, 1 el fijngehakte kruiden en een snufje nootmuskaat erdoor.
12. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel een klein beetje zout.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
14. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
15. Schep 2 el van de spinazie-fetavulling in het midden van elk deeglapje.
16. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
17. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
18. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
19. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met VEGA GEHAKT



Empanadas met vega gehakt zijn een kruidige, hartige variant op de traditionele Argentijnse *empanadas de carne*. De knapperige, goudbruine korst vormt de ideale omhulling voor een smaakvolle vulling van rul gebakken vegetarisch gehakt, zoete paprika, warme specerijen, groene olijven en gekookt ei. Deze vegetarische klassieker is rijk gevuld en vormt een uitstekende keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van vegagehakt

- 1 el zonnebloemolie of olijfolie
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 175 g vegetarisch gehakt
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- 50 ml groentebouillon
- 30 g groene olijven zonder pit, in ringetjes
- 1 hardgekookt ei, fijngehakt (optioneel, voor de authentieke stijl)
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht.
7. Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak deze 1 minuut mee.
8. Voeg 175 g vegetarisch gehakt, 1 el tomatenpuree, 1 tl gemalen komijn, 1 tl gerookt paprikapoeder en ½ tl gedroogde oregano toe aan de pan.
9. Bak het geheel al omscheppend 4 minuten op middelhoog vuur.
10. Schenk 50 ml groentebouillon erbij en laat het mengsel op laag vuur 3 minuten zachtjes pruttelen tot het vocht vrijwel helemaal is opgenomen.
11. Breng op smaak met zout en peper.
12. Haal de pan van het vuur en laat de vulling volledig afkoelen.
13. Schep vlak voor het vullen 30 g groene olijven, eventueel 1 fijngehakt hardgekookt ei en 1 el fijngehakte peterselie voorzichtig door het afgekoelde gehaktmengsel.
14. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
15. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
16. Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
17. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
18. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
19. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
20. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met VEGA GEHAKT, MAÏS en PAPRIKA



Empanadas met vega gehakt, maïs en paprika zijn een kleurrijke en kruidige variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de hartige en lichtzoete vulling van rul gebakken vegetarisch gehakt, knapperige maïs, zoete rode paprika en warme specerijen. Deze vegetarische empanadas zijn rijk gevuld en vormen een ideale keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van vegetarisch gehakt, maïs en paprika

- 1 el zonnebloemolie of olijfolie
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 150 g vegetarisch gehakt
- 100 g maïskorrels (uit blik, uitgelekt)
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- 50 ml groentebouillon
- 50 g geraspte belegen kaas of cheddar (optioneel, voor extra smeuïgheid)
- 1 el verse platte peterselie of koriander, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht.
7. Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak deze 1 minuut mee.
8. Voeg 150 g vegetarisch gehakt, 1 el tomatenpuree, 1 tl gemalen komijn, 1 tl gerookt paprikapoeder en ½ tl gedroogde oregano toe aan de pan.
9. Bak het geheel al omscheppend 4 minuten op middelhoog vuur.
10. Schep 100 g maïskorrels en 50 ml groentebouillon door het gehaktmengsel.
11. Laat het geheel op laag vuur 3 minuten zachtjes pruttelen tot het vocht vrijwel helemaal is opgenomen.
12. Breng op smaak met zout en peper.
13. Haal de pan van het vuur en laat de vulling volledig afkoelen.
14. Schep vlak voor het vullen 1 el fijngehakte kruiden en eventueel 50 g geraspte kaas door het afgekoelde mengsel.
15. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
16. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
17. Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
18. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
19. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
20. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
21. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met ZOETE AARDAPPEL en KIKKERERWTEN



Empanadas met zoete aardappel en kikkererwten zijn een voedzame, kruidige variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smeuïge en lichtzoete vulling van zachte zoete aardappel, hartige kikkererwten en warme specerijen. Deze vegetarische empanadas zijn rijk van smaak en vormen een uitstekende keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 30 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes (of gebruik koude plantaardige margarine voor een veganistische variant)
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van zoete aardappel en kikkererwten

- 1 ½ el olijfolie
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 200 g zoete aardappel (geschild), in kleine blokjes
- 100 g kikkererwten (uit blik, afgespoeld en uitgelekt)
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gemalen komijn
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- ¼ tl kaneelpoeder
- 50 ml groentebouillon
- 1 el verse koriander of platte peterselie, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (of 2 el plantaardige drink om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1½ el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden rode ui in 3 minuten glazig.
7. Voeg 200 g blokjes zoete aardappel en de fijngehakte knoflook toe en bak het geheel 5 minuten al omscheppend mee.
8. Roer 1 el tomatenpuree, 1 tl gemalen komijn, ½ tl gerookt paprikapoeder en ¼ tl kaneelpoeder door de groenten en bak dit 1 minuut mee.
9. Voeg 100 g kikkererwten en 50 ml groentebouillon toe.
10. Laat het mengsel met een deksel op de pan op laag vuur in 8 tot 10 minuten zachtjes garen tot de zoete aardappel zacht is en het vocht is opgenomen.
11. Prak de zoete aardappel en een deel van de kikkererwten grof met een vork zodat een smeuïge vulling met wat bite ontstaat.
12. Breng op smaak met zout en peper.
13. Haal de pan van het vuur, roer 1 el fijngehakte kruiden erdoor en laat de vulling volledig afkoelen.
14. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
15. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
16. Schep 2 el afgekoelde vulling in het midden van elk deeglapje.
17. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
18. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
19. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
20. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met ZOETE AARDAPPEL, MAÏS en CHEDDAR



Empanadas met zoete aardappel, maïs en cheddar zijn een kleurrijke en smeuïge variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de zoet-hartige vulling van zachte zoete aardappel, knapperige maïs, warme specerijen en pittige gesmolten cheddar. Deze vegetarische empanadas zijn rijk van smaak en vormen een uitstekende keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 30 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van zoete aardappel, maïs en cheddar

- 1 ½ el olijfolie
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 200 g zoete aardappel (geschild), in kleine blokjes
- 100 g maïskorrels (uit blik, uitgelekt)
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- 50 ml groentebouillon
- 75 g geraspte oude cheddarkaas
- 1 el verse koriander of platte peterselie, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIALEN: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 ½ el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden rode ui in 3 minuten glazig.
7. Voeg 200 g blokjes zoete aardappel en de fijngehakte knoflook toe en bak het geheel 5 minuten al omscheppend mee.
8. Roer ½ tl gemalen komijn, ½ tl gerookt paprikapoeder, 100 g maïskorrels en 50 ml groentebouillon door de groenten.
9. Laat het mengsel met een deksel op de pan op laag vuur in 8 tot 10 minuten zachtjes garen tot de zoete aardappel zacht is en het vocht is opgenomen.
10. Prak de zoete aardappel lichtjes met een vork zodat er een smeuïge basis ontstaat met nog hele maïskorrels voor extra bite.
11. Breng op smaak met zout en zwarte peper.
12. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel volledig afkoelen.
13. Schep vlak voor het vullen 75 g geraspte cheddar en 1 el fijngehakte kruiden voorzichtig door het afgekoelde mengsel.
14. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
15. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
16. Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
17. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
18. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
19. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
20. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met FOREL en CHIPOTLE



Empanadas met forel en chipotle zijn een verrassende, rokerige en licht pittige variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smeuïge vulling van zilte gerookte forel, romige roomkaas, frisse bosui en de warme, rokerige pit van chipotlepeper. Deze smaakvolle vis-empanadas zijn snel te bereiden en ideaal als verfijnd voorgerecht, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van gerookte forel en chipotle

- 175 g gerookte forelfilet (zonder vel en graten), in kleine vlokken uit elkaar getrokken
- 100 g naturel roomkaas (op kamertemperatuur)
- 2 bosuitjes, in dunne ringetjes
- 1 el chipotle-saus of 1 fijn gehakte chipotlepeper in adobo saus
- 1 el verse koriander of platte peterselie, fijngehakt
- 1 tl limoensap
- ½ tl limoenrasp
- versgemalen zwarte peper en eventueel een snufje zout naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Doe 100 g roomkaas in een kom en roer deze los met 1 el chipotle saus, 1 tl limoensap en ½ tl limoenrasp tot een gladde, kruidige crème.
6. Voeg 175 g gevlokte gerookte forel, 2 gesneden bosuitjes en 1 el fijngehakte kruiden toe aan het roomkaasmengsel.
7. Schep alles voorzichtig om zodat de stukjes forel herkenbaar blijven.
8. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en proef of er nog extra zout nodig is.
9. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
10. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
11. Schep 2 el van de forelvulling in het midden van elk deeglapje.
12. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
13. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
14. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met GARNALEN, CHORIZO en PAPRIKA



Empanadas met garnalen, chorizo en paprika zijn een krachtige, Spaans geïnspireerde variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smaakvolle vulling van sappige garnalen, pittige chorizo, zoete rode paprika en een vleugje knoflook. Deze rijk gevulde empanadas zitten boordevol smaak en zijn ideaal als verfijnd voorgerecht, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van garnalen, chorizo en paprika

- 1 tl olijfolie
- 75 g chorizo, in zeer kleine blokjes
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 150 g rauwe gepelde garnalen, in grove stukjes gesneden
- 1 el tomatenpuree
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- 1 tl citroensap
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 tl olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Bak 75 g chorizo-blokjes in 3 minuten knapperig zodat de kruidige olie vrijkomt.
7. Voeg de fijngesneden ui en ½ rode paprika toe en bak het geheel in 5 minuten zacht.
8. Roer de fijngehakte knoflook, 1 el tomatenpuree en ½ tl gerookt paprikapoeder door het mengsel en bak dit 1 minuut mee.
9. Voeg 150 g gesneden garnalen toe en bak ze op hoog vuur 1 tot 2 minuten mee tot ze net roze kleuren.
10. Bak ze niet te lang, zodat ze in de oven sappig blijven.
11. Haal de pan van het vuur.
12. Roer 1 el fijngehakte peterselie en 1 tl citroensap erdoor en breng op smaak met zwarte peper en eventueel een klein snufje zout.
13. Laat de vulling volledig afkoelen.
14. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
15. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
16. Schep 2 el afgekoelde vulling in het midden van elk deeglapje.
17. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
18. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
19. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
20. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met GARNALEN en GESMOLTEN KAAS



Empanadas met garnalen en gesmolten kaas (*empanadas de camarón queso*) zijn een populaire, onweerstaanbare favoriet uit de Zuid-Amerikaanse kustkeuken. De knapperige, goudbruine korst vormt de perfecte basis voor een smeuïge vulling van sappige garnalen, zachte ui, een vleugje knoflook en rijkelijk gesmolten kaas. Deze hartige vis-empanadas zijn eenvoudig te maken en ideaal als luxe borrelhapje, voorgerecht of lichte avondmaaltijd.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van garnalen en gesmolten kaas

- 1 el olijfolie
- 10 g roomboter
- 1 kleine ui of 2 bosuitjes, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 200 g rauwe gepelde garnalen, in grove stukjes gesneden
- 100 g geraspte mozzarella of jonge kaas
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- ½ tl mild paprikapoeder
- 1 tl citroensap
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie en 10 g roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur.
6. Bak de fijngesneden ui in 4 minuten zacht en glazig.
7. Voeg de fijngehakte knoflook en ½ tl paprikapoeder toe en bak dit 1 minuut mee.
8. Voeg 200 g gesneden garnalen toe en bak ze op hoog vuur 1 tot 2 minuten mee tot ze net roze kleuren.
9. Bak ze niet te lang, zodat ze tijdens het bakken in de oven sappig en mals blijven.
10. Haal de pan van het vuur.
11. Roer 1 el fijngehakte peterselie en 1 tl citroensap erdoor en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
12. Laat het garnalenmengsel volledig afkoelen op een bord en giet eventueel overtollig vocht af.
13. Schep vlak voor het vullen 100 g geraspte mozzarella of jonge kaas voorzichtig door de afgekoelde garnalen.
14. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
15. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
16. Schep 2 el van het garnalen-kaasmengsel in het midden van elk deeglapje.
17. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
18. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
19. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
20. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met GARNALEN en PADDENSTOELEN



Empanadas met garnalen en paddenstoelen zijn een verfijnde, hartige variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smaakvolle vulling van sappige garnalen, aardse paddenstoelen, zoete sjalot, knoflook en een vleugje room. Deze rijk gevulde empanadas zitten boordevol umami en zijn ideaal als luxe voorgerecht, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van garnalen en paddenstoelen

- 1 el olijfolie
- 15 g roomboter
- 1 grote sjalot, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 150 g kastanjechampignons of gemengde paddenstoelen, fijngesneden
- 150 g rauwe gepelde garnalen, in grove stukjes gesneden
- 1 el crème fraîche of kookroom
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- ½ tl citroenrasp
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie en 15 g roomboter in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden sjalot in 3 minuten glazig.
7. Voeg 150 g fijngesneden paddenstoelen toe en bak deze op hoog vuur in 5 tot 6 minuten goudbruin, zodat al het vrijgekomen vocht verdampt is.
8. Voeg de fijngehakte knoflook en 150 g gesneden garnalen toe aan de paddenstoelen.
9. Bak het geheel op hoog vuur 1 tot 2 minuten mee tot de garnalen net roze kleuren.
10. Bak ze niet te lang, zodat ze in de oven mals blijven.
11. Haal de pan van het vuur.
12. Roer 1 el crème fraîche, 1 el fijngehakte peterselie en ½ tl citroenrasp door het mengsel.
13. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en laat de vulling volledig afkoelen.
14. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
15. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
16. Schep 2 el afgekoelde vulling in het midden van elk deeglapje.
17. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
18. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
19. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
20. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met KNOFLOOK-GARNALEN



Empanadas met knoflook-garnalen (*camarones al ajillo*) zijn een geurige, Spaans en Latijns-Amerikaans geïnspireerde variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt de ideale omhulling voor een smaakvolle vulling van sappige garnalen gebakken in olijfolie met veel knoflook, een vleugje chili, witte wijn en verse peterselie. Deze hartige vis-empanadas zitten boordevol smaak en zijn perfect als luxe voorgerecht, warme lunch of feestelijk borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van knoflook-garnalen

- 1 ½ el olijfolie extra vierge
- 10 g roomboter
- 1 kleine sjalot, zeer fijngesneden
- 3 tenen knoflook, fijngehakt of in dunne plakjes
- ¼ tl chilivlokken (of ½ rode peper, zonder zaadlijsten en fijngehakt)
- 225 g rauwe gepelde garnalen, in grove stukjes gesneden
- 1 tl tarwebloem
- 40 ml droge witte wijn (of visbouillon)
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- 1 tl citroensap
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1½ el olijfolie en 10 g roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden sjalot in 3 minuten zacht.
7. Voeg 3 fijngehakte tenen knoflook en ¼ tl chilivlokken toe en bak dit 1 minuut zachtjes mee tot de knoflook geurt, zonder dat deze bruin wordt.
8. Voeg 225 g gesneden garnalen toe en bak ze op hoog vuur 1 tot 2 minuten mee tot ze net roze kleuren.
9. Strooi 1 tl tarwebloem erover en roer goed door.
10. Schenk 40 ml droge witte wijn in de pan en laat het geheel 1 minuut inkoken tot een licht gebonden, smeuïge saus die goed aan de garnalen blijft hangen.
11. Haal de pan van het vuur.
12. Roer 1 el fijngehakte peterselie en 1 tl citroensap erdoor en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
13. Laat de vulling volledig afkoelen.
14. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
15. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
16. Schep 2 el afgekoelde knoflook-garnalenvulling in het midden van elk deeglapje.
17. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
18. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
19. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
20. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met MAKREEL



Empanadas met pittige makreel zijn een krachtige, smaakvolle variant op de klassieke Zuid-Amerikaanse vis-empanadas. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de rijke en pittige vulling van gerookte makreel, zoete ui, rode paprika, tomaat en een vleugje chili. Deze voedzame empanadas zijn boordevol smaak, eenvoudig te bereiden en ideaal als lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van pittige makreel

- 1 el olijfolie
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- ½ rode peper, zonder zaadlijsten en fijngehakt (of ½ tl chilivlokken)
- 175 g gerookte makreelfilet (zonder vel en graten), in kleine vlokken uit elkaar getrokken
- 1 el tomatenpuree
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl gemalen komijn
- 1 el verse platte peterselie of koriander, fijngehakt
- 1 tl citroensap
- versgemalen zwarte peper en eventueel een snufje zout naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden rode ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht.
7. Voeg de fijngehakte knoflook en ½ rode peper toe en bak dit 1 minuut mee.
8. Roer 1 el tomatenpuree, ½ tl gerookt paprikapoeder en ½ tl gemalen komijn door de groenten en bak het geheel 1 minuut mee zodat de smaken vrijkomen.
9. Haal de pan van het vuur.
10. Schep 175 g gevlokte gerookte makreel, 1 el fijngehakte kruiden en 1 tl citroensap voorzichtig door het warme groentemengsel.
11. Breng de vulling op smaak met versgemalen zwarte peper en proef of er nog een snufje zout nodig is.
12. Laat het mengsel volledig afkoelen voordat je de empanadas gaat vullen.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
14. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
15. Schep 2 el afgekoelde makreelvulling in het midden van elk deeglapje.
16. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
17. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
18. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
19. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met TONIJN, AARDAPPEL en EI



Empanadas met tonijn, aardappel en ei zijn een voedzame en klassieke variant op de bekende Zuid-Amerikaanse vis-empanadas (*empanadas de atún*). De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smeuïge en rijk gevulde binnenkant van hartige tonijn, zachte aardappelblokjes, gekookt ei, zoete paprika en kruidige tomatensaus. Deze vullende empanadas zijn eenvoudig te maken en ideaal als lichte avondmaaltijd, warme lunch of stevig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 30 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van tonijn, aardappel en ei

- 150 g vastkokende aardappelen (geschild), in zeer kleine blokjes
- 1 el olijfolie
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 160 g tonijn op olijfolie of water (1 blikje, goed uitgelekt)
- 1 el tomatenpuree
- ½ tl mild paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- 1 hardgekookt ei, fijngehakt
- 25 g groene olijven zonder pit, in ringetjes (optioneel, voor extra pit)
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Kook 150 g kleine aardappelblokjes in een pan met licht gezouten water in 6 tot 8 minuten net gaar.
6. Giet ze af en laat ze even uitstomen.
7. Verhit 1 el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
8. Fruit de fijngesneden ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht.
9. Voeg de fijngehakte knoflook, 1 el tomatenpuree, ½ tl paprikapoeder en ½ tl gedroogde oregano toe en bak dit 1 minuut mee.
10. Haal de pan van het vuur.
11. Trek 160 g uitgelekte tonijn met een vork uit elkaar en schep deze samen met de gekookte aardappelblokjes en 1 el fijngehakte peterselie door het warme groentemengsel.
12. Breng de vulling op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en laat het mengsel volledig afkoelen.
13. Schep vlak voor het vullen 1 fijngehakt hardgekookt ei en eventueel 25 g gesneden groene olijven voorzichtig erdoor.
14. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
15. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
16. Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
17. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
18. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
19. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
20. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met TONIJN, CHIPOTLE en MOZZARELLA



Empanadas Méxicana met chipotle-tonijn en mozzarella zijn een pittige, Mexicaans geïnspireerde variant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smeuïge vulling van hartige tonijn, rokerige chipotlepeper, zoete maïs, paprika en gesmolten mozzarella. Deze rijk gevulde empanadas zijn snel te bereiden en vormen een uitstekende keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of stoer borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de mexicaanse chipotle-tonijnvulling

- 1 el zonnebloemolie of olijfolie
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 160 g tonijn op olijfolie of water (1 blikje, goed uitgelekt)
- 75 g maïskorrels (uit blik, uitgelekt)
- 1 el chipotle saus of 1 fijn gehakte chipotlepeper in adobo saus
- 1 el tomatenpuree
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl gedroogde oregano
- 75 g geraspte mozzarella
- 1 el verse koriander, fijngehakt
- 1 tl limoensap
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden rode ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht.
7. Voeg de fijngehakte knoflook, 1 el tomatenpuree, ½ tl gemalen komijn, ½ tl gedroogde oregano en 1 el chipotle saus toe en bak dit 1 minuut mee.
8. Haal de pan van het vuur.
9. Trek 160 g uitgelekte tonijn met een vork uit elkaar en schep deze samen met 75 g maïskorrels, 1 el fijngehakte koriander en 1 tl limoensap door het warme groentemengsel.
10. Breng de vulling op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en laat het mengsel volledig afkoelen.
11. Schep vlak voor het vullen 75 g geraspte mozzarella voorzichtig door de afgekoelde tonijnvulling.
12. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
13. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
14. Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
15. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
16. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
17. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
18. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met TONIJN, GROENE OLIJVEN en EI



Empanadas met tonijn, groene olijven en ei zijn een authentieke en hartige specialiteit uit de Spaanse en Argentijnse keuken. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smeuïge en rijk gevulde binnenkant van hartige tonijn, zachte ui, zoete paprika, zilte groene olijven en gekookt ei. Deze traditionele vis-empanadas zijn eenvoudig te maken en vormen een uitstekende keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van tonijn, groene olijven en ei

- 1 el olijfolie
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 160 g tonijn op olijfolie of water (1 blikje, goed uitgelekt)
- 1 ½ el tomatenpuree
- ½ tl mild paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- 40 g groene olijven zonder pit, in ringetjes
- 2 hardgekookte eieren, fijngehakt
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- 1 tl citroensap
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht.
7. Voeg de fijngehakte knoflook, 1 ½ el tomatenpuree, ½ tl paprikapoeder en ½ tl gedroogde oregano toe en bak dit 1 minuut mee.
8. Haal de pan van het vuur.
9. Trek 160 g uitgelekte tonijn met een vork uit elkaar en schep deze samen met 1 el fijngehakte peterselie en 1 tl citroensap door het warme groentemengsel.
10. Breng de vulling op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en laat het mengsel volledig afkoelen.
11. Schep vlak voor het vullen 40 g gesneden groene olijven en 2 fijngehakte hardgekookte eieren voorzichtig erdoor.
12. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
13. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
14. Schep 2 el van de tonijnvulling in het midden van elk deeglapje.
15. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
16. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
17. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
18. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met TONIJN, UI en PAPRIKA



Empanadas met pittige tonijn, ui en paprika zijn een klassieke, smaakvolle variant op de geliefde Zuid-Amerikaanse vis-empanadas (*empanadas de atún*). De knapperige, goudbruine korst vormt de ideale omhulling voor een kruidige en licht pittige vulling van hartige tonijn, zacht gebakken ui, zoete paprika, tomaat en een vleugje chili. Deze rijk gevulde empanadas zijn eenvoudig te bereiden en vormen een uitstekende keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van pittige tonijn, ui en paprika

- 1 el olijfolie
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- ½ groene paprika, in kleine blokjes
- ½ rode peper, zonder zaadlijsten en fijngehakt (of ½ tl chilivlokken)
- 160 g tonijn op olijfolie of water (1 blikje, goed uitgelekt)
- 1 ½ el tomatenpuree
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- 1 tl citroensap
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden ui, ½ rode paprika en ½ groene paprika in 5 minuten zacht. Voeg de fijngehakte knoflook en ½ rode peper toe en bak dit 1 minuut mee.
7. Roer 1½ el tomatenpuree, ½ tl gerookt paprikapoeder en ½ tl gedroogde oregano door de groenten en bak het geheel 1 minuut mee zodat de smaken vrijkomen.
8. Haal de pan van het vuur.
9. Trek 160 g uitgelekte tonijn met een vork uit elkaar en schep deze samen met 1 el fijngehakte peterselie en 1 tl citroensap door het warme groentemengsel.
10. Breng de vulling op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
11. Laat het mengsel volledig afkoelen voordat je de empanadas gaat vullen.
12. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
13. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
14. Schep 2 el afgekoelde tonijnvulling in het midden van elk deeglapje.
15. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
16. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
17. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
18. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met TONIJN, TOMAAT en OREGANO



Empanadas met tonijn, tomaat en oregano (*empanadas de atún a la Espagnole*) zijn een geurige, Spaanse klassieker onder de gevulde deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt de ideale omhulling voor een rijke en kruidige vulling van hartige tonijn, langzaam gegaarde tomaat, zoete ui, rode paprika en geurige oregano. Deze smaakvolle vis-empanadas zijn eenvoudig te bereiden en perfect als lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de Spaanse vulling van tonijn, tomaat en oregano

- 1 ½ el olijfolie extra vierge
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 150 g rijpe trostomaten (zonder zaadlijsten), in kleine blokjes
- 1 el tomatenpuree
- 160 g tonijn op olijfolie of water (1 blikje, goed uitgelekt)
- 1 tl gedroogde oregano
- ½ tl mild paprikapoeder
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1½ el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht.
7. Voeg de fijngehakte knoflook, 1 el tomatenpuree, 1 tl gedroogde oregano en ½ tl paprikapoeder toe en bak dit 1 minuut mee.
8. Voeg 150 g tomatenblokjes, zonder zaad, toe en laat het geheel op laag vuur 5 tot 6 minuten zachtjes pruttelen tot het vocht vrijwel helemaal verdampt is en er een dikke, smeuïge saus ontstaat.
9. Haal de pan van het vuur.
10. Trek 160 g uitgelekte tonijn met een vork uit elkaar en schep deze samen met 1 el fijngehakte peterselie door de tomatensaus.
11. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en laat de vulling volledig afkoelen.
12. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
13. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
14. Schep 2 el afgekoelde tonijn-tomatenvulling in het midden van elk deeglapje.
15. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
16. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
17. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
18. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met TONIJN en VENKEL



Empanadas met tonijn en venkel zijn een frisse, mediterraanse variant op de traditionele Zuid-Amerikaanse vis-empanadas (*empanadas de atún*). De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smaakvolle vulling van hartige tonijn, zacht gestoofde venkel met een subtiele anijssmaak, zoete paprika en een vleugje citroen. Deze rijk gevulde empanadas zijn eenvoudig te maken en vormen een uitstekende keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van tonijn en venkel

- 1 el olijfolie
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 150 g venkelknol, zeer fijngesneden (bewaar eventueel het venkelgroen voor garnering)
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 160 g tonijn op olijfolie of water (1 blikje, goed uitgelekt)
- 1 el tomatenpuree
- ½ tl venkelzaad, licht gekneusd (optioneel, voor extra smaak)
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- 1 tl citroensap
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden ui, 150 g fijngesneden venkel en ½ rode paprika in 7 tot 8 minuten zacht.
7. Voeg in de laatste minuut de fijngehakte knoflook, 1 el tomatenpuree en eventueel ½ tl venkelzaad toe.
8. Haal de pan van het vuur.
9. Trek 160 g uitgelekte tonijn met een vork uit elkaar en schep deze samen met 1 el fijngehakte peterselie en 1 tl citroensap door het warme venkelmengsel.
10. Breng de vulling op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
11. Laat het mengsel volledig afkoelen voordat je de empanadas gaat vullen.
12. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
13. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
14. Schep 2 el afgekoelde tonijn-venkelvulling in het midden van elk deeglapje.
15. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
16. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
17. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
18. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met TONIJN, ZONGEDROOGDE TOMAAT en SESAM



Empanadas met tonijn, zongedroogde tomaat en sesam zijn een smaakvolle, mediterraans geïnspireerde variant op de klassieke Zuid-Amerikaanse vis-empanadas. De knapperige, goudbruine korst met geroosterde sesamzaadjes vormt een heerlijk contrast met de smeuïge vulling van hartige tonijn, zoet-zure zongedroogde tomaatjes, zachte ui en verse kruiden. Deze rijk gevulde empanadas zijn eenvoudig te maken en vormen een uitstekende keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of luxe borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling en afwerking

- 1 el olie (bijvoorbeeld uit het potje van de zongedroogde tomaten)
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 50 g zongedroogde tomaten op olie (uitgelekt), fijngesneden
- 160 g tonijn op olijfolie of water (1 blikje, goed uitgelekt)
- 1 el tomatenpuree
- ½ tl gedroogde oregano
- 1 el verse basilicum of platte peterselie, fijngehakt
- 1 tl citroensap
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)
- 1 el witte of zwarte sesamzaadjes (om te bestrooien)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden rode ui in 4 minuten zacht.
7. Voeg de fijngehakte knoflook, 50 g fijngesneden zongedroogde tomaten, 1 el tomatenpuree en ½ tl gedroogde oregano toe en bak dit 1 minuut mee.
8. Haal de pan van het vuur.
9. Trek 160 g uitgelekte tonijn met een vork uit elkaar en schep deze samen met 1 el fijngehakte kruiden en 1 tl citroensap door het warme tomatenmengsel.
10. Breng de vulling op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
11. Laat het mengsel volledig afkoelen voordat je de empanadas gaat vullen.
12. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
13. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
14. Schep 2 el afgekoelde tonijnvulling in het midden van elk deeglapje.
15. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
16. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
17. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
18. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met ZALM, PAPRIKA en PETERSELIE



Empanadas met zalm, paprika en peterselie zijn een smaakvolle, frisse variant op de klassieke Zuid-Amerikaanse vis-empanadas. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smeuïge vulling van malse zalm, zoete rode paprika, zachte ui, geurige platte peterselie en een vleugje citroen. Deze rijk gevulde vis-empanadas zijn eenvoudig te bereiden en ideaal als lichte avondmaaltijd, warme lunch of luxe borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van zalm, paprika en peterselie

- 1 el olijfolie
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 200 g verse zalmfilet (zonder vel en graten), in kleine blokjes (of 180 g zalm uit blik, goed uitgelekt)
- 1 el crème fraîche of roomkaas
- 15 g verse platte peterselie, fijngehakt
- 1 tl citroensap
- ½ tl citroenrasp
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht.
7. Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak deze 1 minuut mee.
8. Voeg 200 g zalmblokjes toe aan de pan en bak deze op middelhoog vuur 2 tot 3 minuten mee tot de zalm net gaar en lichtroze is.
9. Bak de zalm niet te lang, zodat deze tijdens het bakken in de oven sappig en mals blijft.
10. Haal de pan van het vuur.
11. Roer 1 el crème fraîche, 15 g fijngehakte peterselie, 1 tl citroensap en ½ tl citroenrasp voorzichtig door het mengsel.
12. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en laat de vulling volledig afkoelen.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
14. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
15. Schep 2 el afgekoelde zalmvulling in het midden van elk deeglapje.
16. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
17. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
18. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
19. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met ZALM, ROOMKAAS en DILLE



Empanadas met zalm, roomkaas en dille zijn een verfijnde, frisse variant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smeuïge vulling van zilte gerookte zalm, romige roomkaas, geurige verse dille en een vleugje citroen. Deze smaakvolle vis-empanadas zijn snel te bereiden en ideaal als luxe voorgerecht, warme lunch of feestelijk borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van gerookte zalm, roomkaas en dille

- 150 g gerookte zalm, in kleine stukjes gesneden
- 100 g naturel roomkaas (op kamertemperatuur)
- 2 bosuitjes, in dunne ringetjes
- 1 el verse dille, fijngehakt
- 1 tl citroensap
- ½ tl citroenrasp
- 1 tl kappertjes, fijngehakt (optioneel, voor extra pit)
- versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Doe 100 g roomkaas in een kom en roer deze los met 1 tl citroensap, ½ tl citroenrasp en 1 el fijngehakte dille tot een gladde crème.
6. Voeg 150 g gesneden gerookte zalm, 2 gesneden bosuitjes en eventueel 1 tl fijngehakte kappertjes toe aan het roomkaasmengsel.
7. Schep alles voorzichtig om en breng op smaak met versgemalen zwarte peper.
8. Extra zout is door de zalm meestal niet nodig.
9. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
10. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
11. Schep 2 el van de zalmvulling in het midden van elk deeglapje.
12. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
13. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (repulgue) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
14. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
15. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met ZALM-PINO de CHILI



Empanadas met zalm-pino (*empanadas de pino de salmón*) zijn een smaakvolle, Chileens geïnspireerde variant op de traditionele Zuid-Amerikaanse deeghapjes. Waar de klassieke Chileense *pino*-vulling uit rundvlees bestaat, vormt hier malse zalm de hartige basis, langzaam gestoofd met veel ui, komijn, paprikapoeder, rozijnen, zwarte olijven en gekookt ei. Deze rijk gevulde vis-empanadas combineren zoete, kruidige en zilte smaken en zijn ideaal als voedzame avondmaaltijd, warme lunch of feestelijk voorgerecht.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 30 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de Chileense zalm-pino vulling

- 1 ½ el olijfolie
- 200 g gele uien, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 1 tl mild of gerookt paprikapoeder
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl gedroogde oregano
- 1 el tarwebloem
- 75 ml visbouillon of groentebouillon
- 180 g verse zalmfilet (zonder vel en graten), in kleine blokjes
- 20 g rozijnen (optioneel, voor de authentieke zoet-hartige Chileense smaak)
- 6 zwarte olijven zonder pit, gehalveerd
- 1 hardgekookt ei, in 6 partjes gesneden
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1½ el olijfolie in een ruime koekenpan op laag tot middelhoog vuur.
6. Bak 200 g fijngesneden uien in 10 tot 12 minuten heel zacht en glazig, zonder dat ze bruin worden.
7. Voeg de fijngehakte knoflook, 1 tl paprikapoeder, ½ tl gemalen komijn en ½ tl gedroogde oregano toe en bak dit 1 minuut mee.
8. Strooi 1 el tarwebloem over het uienmengsel en roer goed door gedurende 1 minuut.
9. Schenk al roerend 75 ml bouillon erbij en laat het geheel op laag vuur 2 minuten inkoken tot een dikke, glanzende saus.
10. Haal de pan van het vuur.
11. Schep 180 g rauwe zalmblokjes en eventueel 20 g rozijnen door de hete saus.
12. De zalm gaart door de restwarmte en blijft straks in de oven heerlijk sappig.
13. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en laat de *pino* volledig afkoelen.
14. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
15. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
16. Schep 2 el afgekoelde zalm-pino in het midden van elk deeglapje.
17. Leg op elke portie 1 partje hardgekookt ei en 1 halve zwarte olijf.
18. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
19. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (repulgue) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
20. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
21. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met ZEEVRUCHTENMIX



Empanadas de Mariscos zijn een geliefde specialiteit langs de uitgestrekte kustlijn van Chili. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smeuïge en kruidige vulling van gemengde zeevruchten, zoete ui, witte wijn, knoflook en een vleugje citroen. Deze rijk gevulde vis-empanadas zijn boordevol zilte smaken en vormen een uitstekende keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of feestelijk voorgerecht.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de Chileense zeevruchtenvulling

- 1 el olijfolie
- 15 g roomboter
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 225 g rauwe gemengde zeevruchten (zoals garnalen, mosselen en inktvisringen, fijngesneden)
- 50 ml droge witte wijn (of visbouillon)
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl tarwebloem
- ½ tl mild paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- 1 tl citroensap
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie en 15 g roomboter in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Bak de fijngesneden ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht en glazig.
7. Voeg de fijngehakte knoflook, 1 el tomatenpuree, ½ tl paprikapoeder en ½ tl gedroogde oregano toe en bak dit 1 minuut mee.
8. Strooi 1 tl tarwebloem over de groenten en roer goed door gedurende 1 minuut.
9. Schenk al roerend 50 ml droge witte wijn erbij en laat het geheel op laag vuur 2 minuten inkoken tot een licht gebonden saus.
10. Voeg 225 g fijngesneden zeevruchten toe aan de saus en bak ze op middelhoog vuur 2 tot 3 minuten mee tot ze net gaar zijn.
11. Bak ze niet te lang, zodat de zeevruchten in de oven mals blijven.
12. Haal de pan van het vuur.
13. Roer 1 el fijngehakte peterselie en 1 tl citroensap erdoor en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
14. Laat de vulling volledig afkoelen.
15. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
16. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
17. Schep 2 el afgekoelde zeevruchtenvulling in het midden van elk deeglapje.
18. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
19. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (repulgue) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
20. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
21. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS de PINO



Empanadas de pino zijn het onbetwiste nationale gerecht van Chili. Deze grote, royaal gevulde empanadas onderscheiden zich door hun traditionele vierkante of rechthoekige pakketvorm en een rijke vulling van kruidig rundergehakt (of fijngesneden biefstuk), langzaam gestoofde uien, komijn, paprikapoeder, rozijnen, zwarte olijven en gekookt ei. De combinatie van het zachte, lichtzoete deeg en de hartig-zoete vulling maakt ze tot een geliefde klassieker voor een stevige lunch of avondmaaltijd.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 35 minuten
- **Oventijd:** 25 minuten
- **Totale tijd:** 60 minuten

DIT HEB JE NODIG: (4 grote stuks)

voor het Chileense deeg

- 250 g tarwebloem
- 50 g gesmolten roomboter (of reuzel), licht afgekoeld
- ½ tl zout
- 100 ml lauwe melk of lauw water

voor de pino-vulling

- 1 el zonnebloemolie of olijfolie
- 250 g gele uien, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 200 g rundergehakt (of heel fijngehakte biefstuk)
- 1 ½ tl mild of gerookt paprikapoeder
- 1 tl gemalen komijn
- ½ tl gedroogde oregano
- 1 el tarwebloem
- 75 ml runderbouillon
- 20 g rozijnen
- 4 zwarte olijven zonder pit
- 1 hardgekookt ei, in 4 partjes gesneden
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan op laag tot middelhoog vuur.
6. Bak 250 g fijngesneden uien in 12 tot 15 minuten heel zacht en glazig, zonder dat ze bruin worden.
7. Voeg in de laatste minuut de fijngehakte knoflook toe.
8. Zet het vuur iets hoger, voeg 200 g rundergehakt toe en bak dit in 4 tot 5 minuten rul.
9. Roer 1½ tl paprikapoeder, 1 tl gemalen komijn en ½ tl gedroogde oregano erdoor en bak dit 1 minuut mee.
10. Strooi 1 el tarwebloem over het vleesmengsel en roer goed door.
11. Schenk 75 ml runderbouillon erbij en laat het geheel op laag vuur 3 minuten zachtjes pruttelen tot een dikke, glanzende vulling ontstaat.
12. Breng op smaak met zout en peper, haal de pan van het vuur en laat de *pino* volledig afkoelen (liefst nog iets langer in de koelkast).
13. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
14. Verdeel het deeg in 4 gelijke bollen en rol elke bol uit tot een dunne cirkel van ongeveer 18 cm doorsnede.
15. Schep een kwart van de afgekoelde *pino* in het midden van een deegcirkel.
16. Leg er 5 g rozijnen, 1 zwarte olijf en 1 partje gekookt ei op.
17. Maak de randen van het deeg vochtig met wat water en vouw het deeg dubbel tot een halve maan.
18. Druk de randen stevig aan en vouw vervolgens de twee zijkanten en de ronde bovenrand naar binnen, zodat een rechthoekig pakketje ontstaat.
19. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
20. Prik met een satéprikker een klein gaatje in de bovenkant zodat de stoom kan ontsnappen.
21. Bak ze in het midden van de oven in 20 tot 25 minuten diep goudbruin.

EMPANADAS ANCHO-PICADILLO



Empanadas met ancho-Picadillo zijn een rijke, Mexicaans geïnspireerde variant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de kruidige en licht rokerige *Picadillo*-vulling van rundergehakt, milde gedroogde ancho-chilipeper, tomaat, aardappelblokjes, rozijnen en groene olijven. Deze rijk gevulde empanadas combineren zoete, hartige en warme smaken en zijn ideaal als voedzame avondmaaltijd, warme lunch of feestelijk borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 30 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de ancho-Picadillo vulling

- 1 gedroogde ancho-chilipeper (zonder steeltje en zaadlijsten) of 1 ½ tl ancho-chilipoeder
- 100 ml kokend water
- 1 el zonnebloemolie of olijfolie
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 175 g rundergehakt
- 75 g vastkokende aardappel (geschild), in zeer kleine blokjes
- 1 el tomatenpuree
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl gedroogde oregano
- ¼ tl kaneelpoeder
- 20 g rozijnen
- 25 g groene olijven zonder pit, in ringetjes
- 1 el verse koriander of platte peterselie, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Leg 1 gedroogde ancho-chilipeper in een kommetje met 100 ml kokend water en laat deze 15 minuten weken tot hij zacht is.
2. Pureer de peper samen met 50 ml van het weekvocht tot een gladde pasta.
3. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
4. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
5. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
6. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
7. Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
8. Fruit de fijngesneden ui in 3 minuten glazig.
9. Voeg 175 g rundergehakt toe en bak dit in 4 tot 5 minuten rul en bruin.
10. Voeg in de laatste minuut de fijngehakte knoflook toe.
11. Schep 75 g kleine aardappelblokjes, de ancho-pasta, 1 el tomatenpuree, ½ tl gemalen komijn, ½ tl gedroogde oregano en ¼ tl kaneelpoeder door het gehakt.
12. Laat het mengsel met een deksel op de pan op laag vuur in 8 tot 10 minuten zachtjes garen tot de aardappel zacht is en het vocht is opgenomen.
13. Roer 20 g rozijnen, 25 g gesneden groene olijven en 1 el fijngehakte kruiden door de *Picadillo*.
14. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en laat de vulling volledig afkoelen.
15. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
16. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
17. Schep 2 el afgekoelde vulling in het midden van elk deeglapje.
18. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
19. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
20. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
21. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met CHORIZO



Empanadas met chorizo zijn een krachtige, hartige variant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smaakvolle vulling van pittige chorizo, zacht gebakken ui, zoete paprika, warme specerijen en smeuïge gesmolten kaas. Deze rijk gevulde empanadas zitten boordevol smaak en zijn ideaal als warme lunch, lichte avondmaaltijd of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de chorizovulling

- 1 tl olijfolie
- 150 g chorizo (zonder vel), in zeer kleine blokjes
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 1 el tomatenpuree
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- 75 g geraspte jonge kaas of mozzarella
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 tl olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Bak 150 g chorizoblokjes in 4 tot 5 minuten knapperig zodat het kruidige vet vrijkomt.
7. Voeg de fijngesneden ui en ½ rode paprika toe aan de chorizo en bak het geheel in 5 minuten zacht.
8. Roer de fijngehakte knoflook, 1 el tomatenpuree, ½ tl gerookt paprikapoeder en ½ tl gedroogde oregano erdoor en bak dit 1 minuut mee.
9. Haal de pan van het vuur, roer 1 el fijngehakte peterselie en versgemalen zwarte peper erdoor en laat het chorizomengsel volledig afkoelen op een bord (giet eventueel overtollig bakvet af).
10. Schep vlak voor het vullen 75 g geraspte kaas voorzichtig door de afgekoelde vulling.
11. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
12. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
13. Schep 2 el van de chorizovulling in het midden van elk deeglapje.
14. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
15. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
16. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
17. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met DADELS en RUNDERGEHAKT



Empanadas met dadels en rundergehakt zijn een smaakvolle, Midden-Oosters en Zuid-Amerikaans geïnspireerde variant op de klassieke gevulde deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de rijke vulling van kruidig rundergehakt, zoete Medjool-dadels, warme specerijen en geroosterde pijnboompitten. Deze hartig-zoete empanadas zijn rijk van smaak en vormen een uitstekende keuze voor een voedzame avondmaaltijd, warme lunch of feestelijk borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van dadel en rundergehakt

- 1 el olijfolie
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 175 g rundergehakt
- 50 g dadels zonder pit (bijvoorbeeld Medjool), fijngehakt
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gemalen komijn
- ½ tl kaneelpoeder
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- 50 ml runderbouillon
- 20 g pijnboompitten, licht geroosterd
- 1 el verse platte peterselie of koriander, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden rode ui in 3 minuten glazig.
7. Voeg 175 g rundergehakt toe en bak dit in 4 tot 5 minuten rul en bruin.
8. Voeg in de laatste minuut de fijngehakte knoflook toe.
9. Roer 1 el tomatenpuree, 1 tl gemalen komijn, ½ tl kaneelpoeder en ½ tl gerookt paprikapoeder door het gehakt en bak dit 1 minuut mee.
10. Voeg 50 g fijngehakte dadels en 50 ml runderbouillon toe en laat het geheel op laag vuur 3 tot 4 minuten zachtjes pruttelen tot het vocht verdampt is en de dadels zacht zijn.
11. Haal de pan van het vuur, breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en laat de vulling volledig afkoelen.
12. Schep vlak voor het vullen 20 g geroosterde pijnboompitten en 1 el fijngehakte kruiden door het afgekoelde gehaktmengsel.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
14. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
15. Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
16. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
17. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
18. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
19. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met GEHAKT



Empanadas met gehakt (*empanadas de carne*) zijn de absolute klassieker uit de Argentijnse keuken. De knapperige, goudbruine korst vormt de perfecte omhulling voor een sappige en rijk gekruide vulling van rundergehakt, zacht gebakken ui, zoete rode paprika, komijn, groene olijven en gekookt ei. Deze traditionele deeghapjes zitten boordevol smaak en zijn ideaal als voedzame avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de klassieke gehaktvulling

- 1 el zonnebloemolie of olijfolie
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 175 g rundergehakt
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl mild of gerookt paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- 50 ml runderbouillon
- 30 g groene olijven zonder pit, in ringetjes
- 1 hardgekookt ei, fijngehakt
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht. Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak deze 1 minuut mee.
7. Voeg 175 g rundergehakt toe aan de pan en bak dit in 4 tot 5 minuten rul en bruin.
8. Roer 1 el tomatenpuree, 1 tl gemalen komijn, 1 tl paprikapoeder en ½ tl gedroogde oregano erdoor en bak dit 1 minuut mee.
9. Schenk 50 ml runderbouillon erbij en laat het geheel op laag vuur 3 minuten zachtjes pruttelen tot het vocht vrijwel helemaal is opgenomen.
10. Breng op smaak met zout en peper, haal de pan van het vuur en laat de vulling volledig afkoelen.
11. Schep vlak voor het vullen 30 g gesneden groene olijven, 1 fijngehakt hardgekookt ei en 1 el fijngehakte peterselie voorzichtig door het afgekoelde gehaktmengsel.
12. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
13. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
14. Schep 2 el van de gehaktvulling in het midden van elk deeglapje.
15. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
16. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
17. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
18. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met GEHAKT en SERRANOHAM



Empanadas met gehakt en serranoham zijn een hartige, Spaans geïnspireerde variant op de klassieke gevulde deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de rijke vulling van kruidig rundergehakt, zoute serranoham, zacht gebakken ui, zoete paprika en een vleugje gerookt paprikapoeder. Deze rijk gevulde empanadas zitten boordevol smaak en zijn ideaal als voedzame avondmaaltijd, warme lunch of luxe borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van gehakt en serranoham

- 1 el olijfolie
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 150 g rundergehakt
- 50 g serranoham, in kleine reepjes of blokjes gesneden
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- 50 ml runderbouillon
- 30 g geraspte Manchego of belegen kaas (optioneel, voor extra smeuïgheid)
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht. Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak deze 1 minuut mee.
7. Voeg 150 g rundergehakt toe aan de pan en bak dit in 4 minuten rul en bruin.
8. Voeg 50 g serranoham, 1 el tomatenpuree, 1 tl gerookt paprikapoeder en ½ tl gedroogde oregano toe en bak het geheel 2 minuten mee.
9. Schenk 50 ml runderbouillon erbij en laat het mengsel op laag vuur 3 minuten zachtjes pruttelen tot het vocht verdampt is.
10. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper (extra zout is door de serranoham meestal niet nodig).
11. Haal de pan van het vuur en laat de vulling volledig afkoelen.
12. Schep vlak voor het vullen 1 el fijngehakte peterselie en eventueel 30 g geraspte Manchego voorzichtig door het afgekoelde gehaktmengsel.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
14. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
15. Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
16. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
17. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
18. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
19. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met GEHAKT, CHORIZO en ROZIJNEN



Empanadas met gehakt, chorizo en rozijnen zijn een kruidige, Spaanse variant op de geliefde gevulde deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de rijke vulling van rundergehakt, pittige chorizo, zachte ui, zoete paprika en sappige rozijnen. Deze hartig-zoete empanadas zitten boordevol smaak en zijn ideaal als voedzame avondmaaltijd, warme lunch of luxe borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de Spaanse vulling van gehakt, chorizo en rozijnen

- 1 tl olijfolie
- 60 g chorizo, in zeer kleine blokjes
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 150 g rundergehakt
- 1 el tomatenpuree
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl gedroogde oregano
- 50 ml runderbouillon of rode wijn
- 25 g rozijnen
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 tl olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Bak 60 g chorizoblokjes in 3 minuten knapperig zodat de kruidige olie vrijkomt.
7. Voeg de fijngesneden ui en ½ rode paprika toe en fruit dit in 5 minuten zacht.
8. Voeg 150 g rundergehakt en de fijngehakte knoflook toe en bak het gehakt in 4 tot 5 minuten rul en bruin.
9. Roer 1 el tomatenpuree, ½ tl gerookt paprikapoeder, ½ tl gemalen komijn en ½ tl gedroogde oregano erdoor en bak dit 1 minuut mee.
10. Schenk 50 ml runderbouillon of rode wijn erbij en voeg 25 g rozijnen toe.
11. Laat het geheel op laag vuur 3 tot 4 minuten zachtjes pruttelen tot het vocht vrijwel helemaal verdampt is en de rozijnen mooi geweld zijn.
12. Haal de pan van het vuur, roer 1 el fijngehakte peterselie erdoor en breng op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel een klein beetje zout.
13. Laat de vulling volledig afkoelen.
14. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
15. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
16. Schep 2 el afgekoelde vulling in het midden van elk deeglapje.
17. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
18. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
19. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
20. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met KIP MÉXICO



Empanadas met kip México zijn een kruidige, Mexicaans geïnspireerde variant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smeuïge en rijk gevulde binnenkant van malse gepluisde kip, zoete maïs, paprika, rokerige chipotle, komijn en gesmolten kaas. Deze smaakvolle kip-empanadas zijn eenvoudig te bereiden en vormen een uitstekende keuze voor een lichte avondmaaltijd, warme lunch of stoer borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 30 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de Mexicaanse kip-vulling

- 175 g kipfilet of kippendijfilet
- 1 el zonnebloemolie of olijfolie
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 75 g maïskorrels (uit blik, uitgelekt)
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl chipotle saus of ½ tl chilipoeder
- 1 tl gemalen komijn
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- 75 ml kippenbouillon
- 50 g geraspte cheddar kaas of mozzarella
- 1 el verse koriander, fijngehakt
- 1 tl limoensap
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Pocheer 175 g kipfilet in een pannetje met zachtjes kokend water (of de kippenbouillon) in 10 tot 12 minuten gaar.
6. Haal de kip uit de pan en trek het vlees met twee vorken uit elkaar tot fijne draadjes.
7. Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
8. Fruit de fijngesneden rode ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht.
9. Voeg de fijngehakte knoflook, 1 el tomatenpuree, 1 tl chipotle saus, 1 tl gemalen komijn, ½ tl gerookt paprikapoeder en ½ tl gedroogde oregano toe en bak dit 1 minuut mee.
10. Schep de pulled kip, 75 g maïskorrels en 75 ml kippenbouillon door het groentemengsel.
11. Laat het geheel op laag vuur 3 tot 4 minuten zachtjes sudderen tot de smaken goed zijn ingetrokken en het vocht vrijwel helemaal verdampt is.
12. Haal de pan van het vuur.
13. Roer 1 el fijngehakte koriander en 1 tl limoensap erdoor en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Laat het kipmengsel volledig afkoelen en schep vlak voor het vullen 50 g geraspte kaas erdoor.
14. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
15. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
16. Schep 2 el van de Mexicaanse kipvulling in het midden van elk deeglapje.
17. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
18. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
19. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
20. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met MAISMEEL



Colombiaanse empanadas van maïsmeel zijn een onweerstaanbare, glutenvrije variant op de bekende Zuid-Amerikaanse deeghapjes. In tegenstelling tot de Argentijnse versie van tarwebloem worden deze empanadas gemaakt van voorgekookt geel maïsmeel (*masarepa*), wat zorgt voor een heerlijk knapperige en goudgele korst. De vulling bestaat traditioneel uit smeuïge aardappelpuree, kruidig rundergehakt, tomaat en lente-ui, en wordt vaak geserveerd met een pittige *ají*-saus en verse limoen.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 30 minuten
- **Baktijd:** 15 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het Colombiaanse maïsdeeg

- 150 g voorgekookt geel maïsmeel (zoals harina p.a.n.)
- 225 ml warm water
- ½ el zonnebloemolie of gesmolten roomboter
- ½ tl zout
- ¼ tl gemalen kurkuma of annattopoeder (optioneel, voor een extra warme gele kleur)

voor de vulling (carne y papa)

- 150 g kruimige aardappelen (geschild), in kleine blokjes
- 1 el zonnebloemolie
- 2 bosuitjes, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 1 rijpe tomaat, ontveld en fijngesneden
- 150 g rundergehakt
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl mild paprikapoeder
- 1 el verse koriander, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

om te frituren en serveren

- 500 ml zonnebloemolie (om in te frituren)
- ½ limoen, in partjes

MATERIAAL: schone theedoek, 2 vellen bakpapier, frituurpan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook 150 g aardappelblokjes in een pan met licht gezouten water in 10 tot 12 minuten helemaal gaar. Giet ze af, stamp ze fijn tot een gladde puree en zet apart.
2. Verhit 1 el zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
3. Bak de bosuitjes en fijngesneden tomaat in 4 minuten zacht.
4. Voeg de fijngehakte knoflook, 150 g rundergehakt, ½ tl gemalen komijn en ½ tl paprikapoeder toe en bak het gehakt in 5 minuten rul en gaar.
5. Schep de aardappelpuree en 1 el fijngehakte koriander door het warme gehaktmengsel tot een stevige, samenhangende vulling ontstaat.
6. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en laat de vulling volledig afkoelen.
7. Meng in een kom 150 g voorgekookt maïsmeel, ½ tl zout en eventueel ¼ tl kurkuma.
8. Voeg geleidelijk 225 ml warm water en ½ el olie toe en kneed het geheel 3 minuten tot een zacht, glad en niet-plakkerig deeg. Dek af met een schone theedoek en laat 10 minuten rusten.
9. Verdeel het deeg in 6 tot 8 gelijke bolletjes.
10. Leg een bolletje tussen twee vellen bakpapier of opengesneden diepvrieszakjes en druk het met een plat bord of deegroller plat tot een cirkel van ongeveer 12 cm doorsnede.
11. Verwijder het bovenste vel, schep 1½ el vulling in het midden en vouw het deeg met behulp van het onderste vel dubbel tot een halve maan.
12. Druk de randen stevig dicht met een kommetje of vork.
13. Verhit 500 ml zonnebloemolie in een diepe pan of frituurpan tot 180 °C.
14. Frituur de empanadas in porties in 3 tot 4 minuten goudgeel en knapperig.
15. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer direct met partjes limoen.

EMPANADAS PICADILLO de CARNE



Empanadas Picadillo de carne zijn een klassieke, Latijns-Amerikaanse variant op de geliefde gevulde deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt de perfecte omhulling voor een smaakvolle *Picadillo*-vulling van kruidig rundergehakt, zachte aardappelblokjes, tomaat, zoete rozijnen en zilte groene olijven. Deze rijk gevulde empanadas combineren warme specerijen met een subtiele zoet-hartige balans en zijn ideaal als voedzame avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 30 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de Picadillo de carne vulling

- 1 el zonnebloemolie of olijfolie
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 175 g rundergehakt
- 75 g vastkokende aardappel (geschild), in zeer kleine blokjes
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gemalen komijn
- ½ tl mild of gerookt paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- ¼ tl kaneelpoeder
- 75 ml runderbouillon
- 20 g rozijnen
- 25 g groene olijven zonder pit, in ringetjes
- 1 el verse platte peterselie of koriander, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden ui in 3 minuten glazig.
7. Voeg 175 g rundergehakt toe en bak dit in 4 tot 5 minuten rul en bruin.
8. Voeg in de laatste minuut de fijngehakte knoflook toe.
9. Schep 75 g kleine aardappelblokjes, 1 el tomatenpuree, 1 tl gemalen komijn, ½ tl paprikapoeder, ½ tl gedroogde oregano en ¼ tl kaneelpoeder door het gehakt.
10. Schenk 75 ml runderbouillon erbij en laat het mengsel met een deksel op de pan op laag vuur in 8 tot 10 minuten zachtjes garen tot de aardappel zacht is en het vocht is opgenomen.
11. Roer 20 g rozijnen, 25 g gesneden groene olijven en 1 el fijngehakte kruiden door de *Picadillo*.
12. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en laat de vulling volledig afkoelen.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
14. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
15. Schep 2 el afgekoelde *Picadillo* in het midden van elk deeglapje.
16. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
17. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
18. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
19. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met RUNDERGEHAKT



Empanadas met rundergehakt (*empanadas de carne*) zijn dé traditionele klassieker uit de Argentijnse keuken. De knapperige, goudbruine korst vormt de ideale omhulling voor een sappige en kruidige vulling van rundergehakt, zacht gebakken ui, zoete rode paprika, komijn, groene olijven en gekookt ei. Deze rijk gevulde deeghapjes zitten boordevol smaak en zijn perfect als voedzame avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van rundergehakt

- 1 el zonnebloemolie of olijfolie
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 175 g rundergehakt
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl mild of gerookt paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- 50 ml runderbouillon
- 30 g groene olijven zonder pit, in ringetjes
- 1 hardgekookt ei, fijngehakt
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht.
7. Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak deze 1 minuut mee.
8. Voeg 175 g rundergehakt toe aan de pan en bak dit in 4 tot 5 minuten rul en bruin.
9. Roer 1 el tomatenpuree, 1 tl gemalen komijn, 1 tl paprikapoeder en ½ tl gedroogde oregano erdoor en bak dit 1 minuut mee.
10. Schenk 50 ml runderbouillon erbij en laat het geheel op laag vuur 3 minuten zachtjes pruttelen tot het vocht vrijwel helemaal is opgenomen.
11. Breng op smaak met zout en peper, haal de pan van het vuur en laat de vulling volledig afkoelen.
12. Schep vlak voor het vullen 30 g gesneden groene olijven, 1 fijngehakt hardgekookt ei en 1 el fijngehakte peterselie voorzichtig door het afgekoelde rundergehaktmengsel.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
14. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
15. Schep 2 el van de rundergehaktvulling in het midden van elk deeglapje.
16. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
17. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
18. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
19. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met RUNDERGEHAKT en GROENE-PEPERSALSA



Empanadas met groene-pepersalsa zijn een frisse, kruidige en licht pittige variant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smaakvolle vulling van kruidig rundergehakt (of kippendij), zachte ui, zoete maïs, gesmolten kaas en een levendige groene-pepersalsa van jalapeño, koriander en limoen. Deze rijk gevulde empanadas zijn boordevol smaak en ideaal als warme lunch, lichte avondmaaltijd of stoer borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 30 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de groene-pepersalsa

- 1 groene jalapeñopeper (of groene Spaanse peper), zonder steeltje en zaadlijsten, grof gehakt
- 1 kleine groene paprika, in grove stukken
- 1 bosui, in ringen
- 1 teen knoflook
- 15 g verse koriander (blaadjes en steeltjes)
- 1 el limoensap
- 1 el olijfolie
- snufje zout

voor de vulling

- 1 el zonnebloemolie of olijfolie
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 175 g rundergehakt (of fijngesneden kippendijfilet)
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl gedroogde oregano
- 75 g maïskorrels (uit blik, uitgelekt)
- 60 g geraspte jonge kaas of mozzarella
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: blender, vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Doe 1 groene jalapeñopeper, 1 groene paprika, 1 bosui, 1 teen knoflook, 15 g verse koriander, 1 el limoensap, 1 el olijfolie en een snufje zout in een blender of hakmolen.
6. Pulseer tot een grove, frisse groene salsa (houd eventueel 2 el salsa apart om er later bij te serveren).
7. Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
8. Fruit de fijngesneden ui in 3 minuten glazig.
9. Voeg 175 g rundergehakt, ½ tl gemalen komijn en ½ tl gedroogde oregano toe en bak het vlees in 4 tot 5 minuten rul en bruin.
10. Schep de groene-pepersalsa en 75 g maïskorrels door het gehakt.
11. aat het geheel op middelhoog vuur 3 tot 4 minuten al omscheppend bakken zodat het overtollige vocht verdampt en de smaken goed intrekken.
12. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
13. Haal de pan van het vuur en laat de vulling volledig afkoelen.
14. Schep vlak voor het vullen 60 g geraspte kaas voorzichtig door het afgekoelde mengsel.
15. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
16. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
17. Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
18. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
19. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
20. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
21. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met RUNDERSTOOF en EI



Empanadas met runderstoof en ei zijn een extra rijke en ambachtelijke variant op de klassieke Argentijnse *empanadas de carne cortada a cuchillo*. De knapperige, goudbruine korst vormt de ideale omhulling voor een boterzachte, langzaam gegaarde runderstoof met zoete ui, paprika, warme specerijen, groene olijven en gekookt ei. Deze rijk gevulde deeghapjes zitten boordevol diepe smaak en zijn perfect als feestelijke avondmaaltijd, uitgebreide lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Stoof- en oventijd:** 2 uur en 20 minuten
- **Totale tijd:** 2 uur en 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van runderstoof en ei

- 1 ½ el olijfolie of zonnebloemolie
- 200 g runderriblappen of sukadelappen, in kleine blokjes van 1 cm
- 1 grote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl gerookt of mild paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- 1 laurierblaadje
- 250 ml runderbouillon
- 30 g groene olijven zonder pit, in ringetjes
- 1 hardgekookt ei, fijngehakt
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi 200 g rundvleesblokjes met zout en peper.
2. Verhit 1½ el olie in een braadpan op hoog vuur en bak het vlees in 3 tot 4 minuten rondom bruin.
3. Haal het vlees even uit de pan.
4. Zet het vuur lager, voeg de fijngesneden ui en ½ rode paprika toe aan het bakvet en fruit dit 5 minuten zacht.
5. Voeg de fijngehakte knoflook, 1 el tomatenpuree, 1 tl gemalen komijn, 1 tl paprikapoeder en ½ tl gedroogde oregano toe en bak 1 minuut mee.
6. Doe het vlees terug in de pan en voeg 1 laurierblaadje en 250 ml runderbouillon toe.
7. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat het vlees met het deksel schuin op de pan in 1 ½ tot 2 uur boterzacht stoven.
8. Haal de laatste 15 minuten het deksel van de pan zodat het vocht inkookt tot een dikke, glanzende saus.
9. Verwijder het laurierblaadje, trek de grote stukjes vlees met twee vorken licht uit elkaar en laat de runderstoof volledig afkoelen.
10. Schep vlak voor het vullen 30 g gesneden groene olijven, 1 fijngehakt hardgekookt ei en 1 el fijngehakte peterselie voorzichtig door de afgekoelde vulling.
11. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
12. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
13. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
14. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
15. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
16. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
17. Schep 2 el van de runderstoofvulling in het midden van elk deeglapje.
18. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
19. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
20. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
21. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met RUNDVLEES, CHIPOTLE en CHORIZO



Empanadas met pittige chipotle-rundvlees en chorizo zijn een krachtige, rokerige variant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de kruidige vulling van sappig rundergehakt, pittige chorizo, rokerige chipotlepeper, zoete paprika en warme specerijen. Deze rijk gevulde empanadas zitten boordevol pit en diepe smaak, en zijn ideaal als stevige avondmaaltijd, warme lunch of stoer borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van chipotle-rundvlees en chorizo

- 1 tl zonnebloemolie of olijfolie
- 65 g chorizo (zonder vel), in zeer kleine blokjes
- 1 middelgrote rode ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 150 g rundergehakt
- 1 el chipotle saus of 1 fijn gehakte chipotlepeper in adobo saus
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gemalen komijn
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl gedroogde oregano
- 50 ml runderbouillon
- 50 g geraspte oude cheddarkaas of belegen kaas (optioneel, voor extra smeuïgheid)
- 1 el verse koriander of platte peterselie, fijngehakt
- versgemalen zwarte peper en eventueel een snufje zout naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 tl olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Bak 65 g chorizoblokjes in 3 minuten knapperig zodat de kruidige olie vrijkomt.
7. Voeg de fijngesneden rode ui en ½ rode paprika toe en fruit dit in 5 minuten zacht.
8. Voeg 150 g rundergehakt en de fijngehakte knoflook toe en bak het gehakt in 4 tot 5 minuten rul en bruin.
9. Roer 1 el chipotle saus, 1 el tomatenpuree, 1 tl gemalen komijn, ½ tl gerookt paprikapoeder en ½ tl gedroogde oregano erdoor en bak dit 1 minuut mee.
10. Schenk 50 ml runderbouillon erbij en laat het geheel op laag vuur 3 minuten zachtjes pruttelen tot het vocht vrijwel helemaal is opgenomen.
11. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en proef of er nog een snufje zout nodig is.
12. Haal de pan van het vuur en laat de vulling volledig afkoelen.
13. Schep vlak voor het vullen 1 el fijngehakte kruiden en eventueel 50 g geraspte kaas voorzichtig door het afgekoelde vleesmengsel.
14. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
15. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
16. Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
17. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
18. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
19. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
20. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met RUNDVLEES en CHORIZO



Empanadas met rundvlees en chorizo zijn een krachtige en kruidige variant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de rijke vulling van sappig rundergehakt, pittige chorizo, zacht gebakken ui, zoete paprika en warme specerijen. Deze rijk gevulde empanadas zitten boordevol diepe smaak en zijn ideaal als voedzame avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van rundvlees en chorizo

- 1 tl olijfolie
- 65 g chorizo (zonder vel), in zeer kleine blokjes
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 150 g rundergehakt
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl gedroogde oregano
- 50 ml runderbouillon
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- versgemalen zwarte peper en eventueel een snufje zout naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 tl olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Bak 65 g chorizoblokjes in 3 minuten knapperig zodat de kruidige olie vrijkomt.
7. Voeg de fijngesneden ui en ½ rode paprika toe en fruit dit in 5 minuten zacht.
8. Voeg 150 g rundergehakt en de fijngehakte knoflook toe en bak het gehakt in 4 tot 5 minuten rul en bruin.
9. Roer 1 el tomatenpuree, 1 tl gerookt paprikapoeder, ½ tl gemalen komijn en ½ tl gedroogde oregano erdoor en bak dit 1 minuut mee.
10. Schenk 50 ml runderbouillon erbij en laat het geheel op laag vuur 3 minuten zachtjes pruttelen tot het vocht vrijwel helemaal is opgenomen.
11. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en proef of er nog een snufje zout nodig is. Haal de pan van het vuur, roer 1 el fijngehakte peterselie erdoor en laat de vulling volledig afkoelen.
12. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
13. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
14. Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
15. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
16. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
17. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
18. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met SCHARRELKIP



Empanadas met scharrelkip (*empanadas de pollo*) zijn een geliefde, toegankelijke klassieker uit de Argentijnse keuken. De knapperige, goudbruine korst vormt de ideale omhulling voor een sappige en smaakvolle vulling van malse gepluisde scharrelkip, zacht gebakken ui, zoete rode paprika, warme specerijen en verse peterselie. Deze rijk gevulde deeghapjes zitten boordevol smaak en zijn perfect als lichte avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 30 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van de scharrelkip

- 175 g scharrelkipfilet of scharrelkippendijfilet
- 1 el olijfolie of zonnebloemolie
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl mild of gerookt paprikapoeder
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl gedroogde oregano
- 75 ml kippenbouillon
- 1 hardgekookt ei, fijngehakt (optioneel, voor extra smeuïgheid)
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Pocheer 175 g scharrelkipfilet in een pannetje met zachtjes kokend water (of de kippenbouillon) in 10 tot 12 minuten gaar.
6. Haal de kip uit de pan en trek het vlees met twee vorken uit elkaar tot fijne draadjes.
7. Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
8. Fruit de fijngesneden ui en ½ rode paprika in 5 minuten zacht.
9. Voeg de fijngehakte knoflook, 1 el tomatenpuree, 1 tl paprikapoeder, ½ tl gemalen komijn en ½ tl gedroogde oregano toe en bak dit 1 minuut mee.
10. Schep de gepluisde scharrelkip en 75 ml kippenbouillon door het groentemengsel.
11. Laat het geheel op laag vuur 3 tot 4 minuten zachtjes sudderen tot de smaken goed zijn ingetrokken en het vocht vrijwel helemaal verdampt is.
12. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper, haal de pan van het vuur en laat de vulling volledig afkoelen.
13. Schep vlak voor het vullen 1 el fijngehakte peterselie en eventueel 1 fijngehakt hardgekookt ei voorzichtig door het afgekoelde kipmengsel.
14. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
15. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
16. Schep 2 el van de scharrelkipvulling in het midden van elk deeglapje.
17. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
18. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
19. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
20. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met SPRUITJES en GEHAKT



Empanadas met spruitjes en gehakt zijn een verrassende, hartige herfst- en wintervariant op de klassieke Argentijnse deeghapjes. De knapperige, goudbruine korst vormt een heerlijk contrast met de smaakvolle vulling van fijngehakte, gebakken spruitjes, kruidig rundergehakt, zoete ui en een vleugje nootmuskaat en mosterd. Deze rijk gevulde empanadas zijn rijk van smaak en vormen een uitstekende keuze voor een stevige avondmaaltijd, warme lunch of hartig borrelhapje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 20 minuten
- **Totale tijd:** 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- ½ tl zout
- 100 ml lauw water

voor de vulling van spruitjes en gehakt

- 1 el olijfolie
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 150 g rundergehakt (of half-om-halfgehakt)
- 150 g schoongemaakte spruitjes, in zeer dunne reepjes gesneden
- 1 tl grove of dijonmosterd
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- snufje nootmuskaat
- 50 ml runderbouillon of groentebouillon
- 50 g geraspte belegen kaas
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem met ½ tl zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit 1 el olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de fijngesneden ui in 3 minuten glazig.
7. Voeg 150 g gehakt toe en bak dit in 4 tot 5 minuten rul en bruin. Voeg in de laatste minuut de fijngehakte knoflook toe.
8. Schep 150 g fijngesneden spruitjes door het gehakt en bak ze op middelhoog vuur 4 tot 5 minuten mee tot ze zacht zijn en licht beginnen te kleuren.
9. Roer 1 tl mosterd, ½ tl gerookt paprikapoeder, een snufje nootmuskaat en 50 ml bouillon door het mengsel.
10. Laat het geheel op laag vuur 2 tot 3 minuten zachtjes pruttelen tot het vocht verdampt is.
11. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
12. Haal de pan van het vuur en laat de vulling volledig afkoelen.
13. Schep vlak voor het vullen 50 g geraspte belegen kaas voorzichtig door het afgekoelde gehakt-spruitjesmengsel.
14. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
15. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
16. Schep 2 el van de vulling in het midden van elk deeglapje.
17. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
18. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
19. Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
20. Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig.

EMPANADAS met AARDBEI en CHOCOLADE



Empanadas met aardbei en chocolade zijn een onweerstaanbare, zoete dessertvariant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine en licht gesuikerde korst vormt de perfecte omhulling voor een warme, smeuïge vulling van frisse aardbeien en gesmolten pure of melkchocolade. Deze zoete empanadas zijn eenvoudig te maken en vormen een feestelijk nagerecht, heerlijk gebakje bij de koffie of zoete traktatie.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 18 minuten
- **Totale tijd:** 43 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor het zoete empanada-deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- 1 el fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 100 ml lauw water (of lauwwarme melk)

Voor de vulling van aardbei en chocolade

- 150 g verse aardbeien (zonder kroontjes), in kleine blokjes
- 75 g pure of melkchocolade, grof gehakt (of chocoladedruppels)
- 1 el fijne kristalsuiker of lichtbruine basterdsuiker
- 1 tl maïzena (om het aardbeienvocht te binden)
- ½ tl vanille-extract
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)
- 1 el rietsuiker of fijne kristalsuiker (om te bestrooien)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem, 1 el fijne kristalsuiker en een snufje zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Dep 150 g gesneden aardbeien voorzichtig droog met keukenpapier.
6. Doe de aardbeien in een kom en schep ze om met 1 el suiker, 1 tl maïzena en ½ tl vanille-extract.
7. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
8. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
9. Schep 1½ el van het aardbeienmengsel en 1 el gehakte chocolade in het midden van elk deeglapje.
10. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
11. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
12. Leg de empanadas op de bakplaat, bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en bestrooi ze met 1 el rietsuiker.
13. Bak ze in het midden van de oven in 16 tot 18 minuten goudbruin en knapperig.
14. Laat de empanadas voor het serveren 5 tot 10 minuten afkoelen, zodat de gesmolten chocolade en warme aardbeien niet te heet zijn.

EMPANADAS met AARDBEIENJAM en VANILLE



Empanadas met aardbeienjam en vanille zijn een eenvoudige, nostalgische zoete variant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine en met suiker bestrooide korst vormt een heerlijk contrast met de warme, fruitige vulling van zoete aardbeienjam, romige roomkaas en geurige vanille. Deze zoete empanadas zijn snel te bereiden en vormen een ideaal nagerecht, lekkernij bij de koffie of feestelijke traktatie.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 20 minuten
- **Oventijd:** 18 minuten
- **Totale tijd:** 38 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor het zoete empanada-deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- 1 el fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 100 ml lauw water (of lauwwarme melk)

Voor de vulling van aardbeienjam en vanille

- 100 g stevige aardbeienjam
- 100 g naturel roomkaas (op kamertemperatuur)
- 1 tl vanille-extract of het merg van ½ vanillestokje
- 1 el poedersuiker
- ½ tl citroenrasp (optioneel, voor een frisse toets)
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)
- 1 el rietsuiker of fijne kristalsuiker (om te bestrooien)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem, 1 el fijne kristalsuiker en een snufje zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Doe 100 g roomkaas in een kom en roer deze glad met 1 tl vanille-extract, 1 el poedersuiker en eventueel ½ tl citroenrasp.
6. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
7. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
8. Schep 1 el van het vanille-roomkaasmengsel en 1 el aardbeienjam in het midden van elk deeglapje.
9. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
10. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
11. Leg de empanadas op de bakplaat, bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en bestrooi ze met 1 el rietsuiker.
12. Bak ze in het midden van de oven in 16 tot 18 minuten goudbruin en knapperig.
13. Laat de empanadas voor het serveren 5 tot 10 minuten afkoelen, zodat de warme aardbeienjam niet te heet is.

EMPANADAS met APPEL en KANEEL



Empanadas met appel en kaneel zijn een warme, nostalgische dessertvariant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine en met kaneelsuiker bestrooide korst vormt de perfecte omhulling voor een geurige, smeuïge vulling van zacht gestoofde friszoete appelstukjes, warme kaneel, een vleugje citroen en rozijnen. Deze zoete empanadas zijn eenvoudig te maken en ideaal als troostrijk nagerecht, traktatie bij de koffie of heerlijk tussendoortje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 18 minuten
- **Totale tijd:** 43 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor het zoete empanada-deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- 1 el fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 100 ml lauw water (of lauwwarme melk)

Voor de vulling van appel en kaneel

- 15 g roomboter
- 200 g friszoete appels (zoals Elstar of Jonagold, geschild en zonder klokhuis), in kleine blokjes
- 1 ½ el lichtbruine basterdsuiker
- 1 tl kaneelpoeder
- 20 g rozijnen (optioneel, voor extra zoetheid en bite)
- 1 tl citroensap
- 1 tl maïzena, losgeroerd met 1 el water
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)
- 1 el fijne kristalsuiker gemengd met ¼ tl kaneelpoeder (om te bestrooien)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem, 1 el fijne kristalsuiker en een snufje zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Smelt 15 g roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur.
6. Voeg 200 g appelblokjes, 1 ½ el lichtbruine basterdsuiker, 1 tl kaneelpoeder, eventueel 20 g rozijnen en 1 tl citroensap toe.
7. Bak het geheel al omscheppend 5 minuten tot de appelblokjes zacht beginnen te worden.
8. Roer het mengsel van 1 tl maïzena en 1 el water door de warme appels en laat het nog 1 minuut zachtjes pruttelen tot het vocht gebonden en glanzend is.
9. Haal de pan van het vuur en laat de appelvulling volledig afkoelen.
10. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
11. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
12. Schep 1½ el van het appel-kaneelmengsel in het midden van elk deeglapje.
13. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
14. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
15. Leg de empanadas op de bakplaat, bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en bestrooi ze met 1 el rietsuiker.
16. Bak ze in het midden van de oven in 16 tot 18 minuten goudbruin en knapperig.
17. Laat de empanadas voor het serveren 5 minuten afkoelen, zodat de warme appelvulling niet te heet is.

EMPANADAS met BANAAN en NUTELLA



Empanadas met banaan en Nutella zijn een onweerstaanbare, zoete dessertvariant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine en met suiker bestrooide korst vormt de perfecte omhulling voor een warme, smeuïge vulling van zachte rijpe banaan en romige hazelnootpasta. Deze zoete empanadas zijn razendsnel te maken en ideaal als troostrijk nagerecht, traktatie bij de koffie of zoete snack.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 20 minuten
- **Oventijd:** 18 minuten
- **Totale tijd:** 38 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor het zoete empanada-deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- 1 el fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 100 ml lauw water (of lauwwarme melk)

Voor de vulling van banaan en Nutella

- 1 grote rijpe (maar nog stevige) banaan, in kleine blokjes of halve plakjes
- 6 el Nutella (circa 90 g)
- 20 g geroosterde hazelnoten, grof gehakt (optioneel, voor extra bite)
- ¼ tl kaneelpoeder
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)
- 1 el rietsuiker of fijne kristalsuiker (om te bestrooien)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem, 1 el fijne kristalsuiker en een snufje zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Snijd 1 rijpe banaan in kleine blokjes of dunne halve plakjes en bestrooi deze lichtjes met ¼ tl kaneelpoeder.
6. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
7. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
8. Schep 1 el Nutella in het midden van elk deeglapje en verdeel hier een paar stukjes banaan en eventueel wat gehakte hazelnoten over.
9. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
10. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
11. Leg de empanadas op de bakplaat, bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en bestrooi ze met 1 el rietsuiker.
12. Bak ze in het midden van de oven in 16 tot 18 minuten goudbruin en knapperig.
13. Laat de empanadas voor het serveren 5 minuten afkoelen, zodat de warme Nutella en banaan niet te heet zijn.

EMPANADAS met CHOCOLADE, BANAAN en KOKOS



Empanadas met chocolade, banaan en kokos zijn een tropische, onweerstaanbare zoete variant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine en met suiker bestrooide korst vormt de ideale omhulling voor een warme, smeuïge vulling van zoete rijpe banaan, gesmolten pure chocolade en geurige geraspte kokos. Deze exotische dessert-empanadas zijn snel te bereiden en vormen een feestelijk nagerecht, lekkernij bij de koffie of zoete traktatie.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 20 minuten
- **Oventijd:** 18 minuten
- **Totale tijd:** 38 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor het zoete empanada-deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- 1 el fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 100 ml lauw water (of lauwwarme melk)

Voor de vulling van chocolade, banaan en kokos

- 1 grote rijpe (maar nog stevige) banaan, in kleine blokjes
- 75 g pure chocolade, grof gehakt (of chocoladedruppels)
- 25 g geraspte kokos
- 1 tl limoenrasp of citroenrasp (optioneel, voor een frisse toets)
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)
- 1 el rietsuiker gemengd met 1 tl geraspte kokos (om te bestrooien)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem, 1 el fijne kristalsuiker en een snufje zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Snijd 1 rijpe banaan in kleine blokjes en meng deze in een kom voorzichtig met 75 g grof gehakte pure chocolade, 25 g geraspte kokos en eventueel 1 tl limoenrasp.
6. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
7. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
8. Schep 2 el van het chocolade-banaan-kokosmengsel in het midden van elk deeglapje.
9. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
10. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
11. Leg de empanadas op de bakplaat, bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en bestrooi ze met het mengsel van rietsuiker en geraspte kokos.
12. Bak ze in het midden van de oven in 16 tot 18 minuten goudbruin en knapperig.
13. Laat de empanadas voor het serveren 5 minuten afkoelen, zodat de gesmolten chocolade en warme banaan niet te heet zijn.

EMPANADAS met CHOCOLADEPUDDING en KRIEKEN



Empanadas met chocoladepudding en krieken zijn een rijke, feestelijke dessertvariant geïnspireerd op de klassieke Schwarzwalder-smaakcombinatie. De knapperige, goudbruine en met suiker bestrooide korst vormt de ideale omhulling voor een romige vulling van dikke chocoladepudding en friszoete krieken. Deze zoete empanadas zijn heerlijk als verwarmend nagerecht, luxe traktatie bij de koffie of feestelijk gebakje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 30 minuten
- **Oventijd:** 18 minuten
- **Totale tijd:** 48 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor het zoete empanada-deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- 1 el fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 100 ml lauw water (of lauwwarme melk)

Voor de chocoladepudding en krieken

- 150 ml volle melk
- 1 ½ el fijne kristalsuiker
- 1 ½ el cacaopoeder
- 1 el maïzena
- 25 g pure chocolade, fijngehakt
- 100 g krieken of kersen op siroop (uitgelekt), gehalveerd
- 1 el rietsuiker of fijne kristalsuiker (om te bestrooien)
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem, 1 el fijne kristalsuiker en een snufje zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Klop in een steelpannetje (nog van het vuur) 150 ml volle melk, 1 ½ el fijne kristalsuiker, 1 ½ el cacaopoeder en 1 el maïzena met een garde tot een glad mengsel zonder klontjes.
6. Zet het pannetje op middelhoog vuur en breng het al roerend aan de kook.
7. Laat de pudding 1 minuut zachtjes doorkoken tot hij heel dik is.
8. Haal de pan van het vuur en roer 25 g fijngehakte pure chocolade door de hete pudding tot deze gesmolten is.
9. Schep de chocoladepudding op een bord, dek direct af met vershoudfolie (zodat er geen velletje op komt) en laat hem volledig afkoelen en opstijven.
10. Dep 100 g uitgelekte krieken (kersen) voorzichtig droog met keukenpapier, zodat het deeg straks niet vochtig wordt.
11. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
12. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
13. Schep 1 ½ el afgekoelde chocoladepudding in het midden van elk deeglapje en verdeel hier een paar halve krieken over.
14. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
15. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
16. Leg de empanadas op de bakplaat, bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en bestrooi ze met 1 el rietsuiker.
17. Bak ze in het midden van de oven in 16 tot 18 minuten goudbruin en knapperig.
18. Laat de empanadas voor het serveren 5 tot 10 minuten afkoelen, zodat de romige chocoladepudding niet te heet is.

EMPANADAS met DULCE de LECHE



Empanadas met dulce de leche zijn dé klassieke zoete variant uit de Argentijnse en Zuid-Amerikaanse keuken. De knapperige, goudbruine en licht gesuikerde korst vormt een heerlijk contrast met de fluweelzachte, warme vulling van romige karamelpasta (*dulce de leche*). Deze onweerstaanbare zoete empanadas zijn razendsnel te maken en ideaal als nagerecht, lekkernij bij de koffie of feestelijke traktatie.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 20 minuten
- **Oventijd:** 18 minuten
- **Totale tijd:** 38 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor het zoete empanada-deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- 1 el fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 100 ml lauw water (of lauwwarme melk)

Voor de vulling van dulce de leche

- 120 g stevige dulce de leche (bij voorkeur de dikkere *repostero*-variant, zodat deze niet uitloopt)
- 25 g grof gehakte walnoten of pecannoten (optioneel, voor extra bite)
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)
- 1 el fijne kristalsuiker of rietsuiker (om te bestrooien)
- 1 tl poedersuiker (optioneel, ter garnering)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem, 1 el fijne kristalsuiker en een snufje zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
6. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
7. Schep 1 ruime el (circa 20 g) dulce de leche in het midden van elk deeglapje en bestrooi eventueel met wat gehakte walnoten.
8. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen extra stevig dicht zodat de karamel tijdens het bakken niet ontsnapt.
9. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
10. Leg de empanadas op de bakplaat, bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en bestrooi ze met 1 el suiker.
11. Bak ze in het midden van de oven in 16 tot 18 minuten goudbruin en knapperig.
12. Laat de empanadas voor het serveren minimaal 10 minuten afkoelen, zodat de gesmolten dulce de leche niet gloeiend heet is.
13. Bestuif ze vlak voor het serveren eventueel met 1 tl poedersuiker.

EMPANADAS met DULCE de LECHE en WALNOOT



Empanadas met dulce de leche en walnoot zijn een geliefde, extra knapperige zoete variant uit de Argentijnse keuken. De goudbruine, met suiker bestrooide korst vormt een heerlijk contrast met de warme, fluweelzachte vulling van romige karamelpasta (*dulce de leche*) en licht geroosterde walnoten. Deze onweerstaanbare zoete empanadas zijn eenvoudig te maken en ideaal als nagerecht, luxe gebakje bij de koffie of feestelijke traktatie.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 20 minuten
- **Oventijd:** 18 minuten
- **Totale tijd:** 38 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor het zoete empanada-deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- 1 el fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 100 ml lauw water (of lauwwarme melk)

Voor de vulling van dulce de leche en walnoot

- 120 g stevige dulce de leche (bij voorkeur de dikkere *repostero*-variant, zodat deze tijdens het bakken niet uitloopt)
- 40 g walnoten, grof gehakt en licht geroosterd
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)
- 1 el rietsuiker of fijne kristalsuiker (om te bestrooien)
- 1 tl poedersuiker (optioneel, ter garnering)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem, 1 el fijne kristalsuiker en een snufje zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster 40 g grof gehakte walnoten in 2 tot 3 minuten goudbruin en geurig.
6. Laat ze op een bordje afkoelen.
7. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
8. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
9. Schep 1 ruime el (circa 20 g) dulce de leche in het midden van elk deeglapje en verdeel hier de geroosterde walnoten over.
10. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen extra stevig dicht zodat de karamel tijdens het bakken niet ontsnapt.
11. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
12. Leg de empanadas op de bakplaat, bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en bestrooi ze met 1 el suiker.
13. Bak ze in het midden van de oven in 16 tot 18 minuten goudbruin en knapperig.
14. Laat de empanadas voor het serveren minimaal 10 minuten afkoelen, zodat de gesmolten dulce de leche niet gloeiend heet is.
15. Bestuif ze vlak voor het serveren eventueel met 1 tl poedersuiker.

EMPANADAS met GUAVEPASTA en ROOMKAAS *(pastelitos)*



Empanadas met guavepasta en roomkaas (geïnspireerd op de Caribische en Cubaanse *pastelitos de guayaba y queso*) zijn een onweerstaanbare zoet-hartige traktatie. De knapperige, goudbruine en licht gesuikerde korst vormt een heerlijk contrast met de warme, fruitige vulling van zoete guavepasta (*bocadillo* of *pasta de guayaba*) en zachte, licht gezouten roomkaas. Deze Zuid-Amerikaanse en Caribische klassieker is eenvoudig te bereiden en ideaal als nagerecht, gebakje bij de koffie of feestelijk tussendoortje.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 20 minuten
- **Oventijd:** 18 minuten
- **Totale tijd:** 38 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor het zoete empanada-deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- 1 el fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 100 ml lauw water (of lauwwarme melk)

Voor de vulling van guavepasta en roomkaas

- 100 g guavepasta (*pasta de guayaba* of *bocadillo*), in 6 dunne reepjes of plakjes gesneden
- 100 g naturel roomkaas (koud uit de koelkast, zodat hij stevig blijft tijdens het vullen)
- ½ el poedersuiker (optioneel, om de roomkaas iets zoeter te maken)
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)
- 1 el fijne kristalsuiker of rietsuiker (om te bestrooien)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem, 1 el fijne kristalsuiker en een snufje zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Snijd 100 g guavepasta in 6 gelijke reepjes of plakjes.
6. Verdeel 100 g koude roomkaas eveneens in 6 porties (meng deze eventueel eerst kort met ½ el poedersuiker).
7. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
8. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
9. Leg in het midden van elk deeglapje een portie roomkaas en leg daarbovenop een reepje guavepasta.
10. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
11. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
12. Leg de empanadas op de bakplaat, bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en bestrooi ze met 1 el suiker.
13. Bak ze in het midden van de oven in 16 tot 18 minuten goudbruin en knapperig.
14. Laat de empanadas voor het serveren 5 tot 10 minuten afkoelen, zodat de gesmolten guavepasta niet gloeiend heet is.

EMPANADAS met PERZIK en VANILLE



Empanadas met perzik en vanille zijn een zomerse, fruitige dessertvariant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine en met suiker bestrooide korst vormt de ideale omhulling voor een warme, smeuïge vulling van zoete perzikstukjes, geurige vanille en een vleugje citroen. Deze zoete empanadas zijn eenvoudig te maken en vormen een heerlijk nagerecht, gebakje bij de koffie of feestelijke traktatie.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 25 minuten
- **Oventijd:** 18 minuten
- **Totale tijd:** 43 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor het zoete empanada-deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- 1 el fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 100 ml lauw water (of lauwwarme melk)

Voor de vulling van perzik en vanille

- 15 g roomboter
- 200 g rijpe perziken (geschild en zonder pit, of perziken op sap/siroop, goed uitgelekt), in kleine blokjes
- 1 ½ el fijne kristalsuiker of lichtbruine basterdsuiker
- 1 tl vanille-extract of het merg van ½ vanillestokje
- 1 tl citroensap
- ¼ tl kaneelpoeder (optioneel, voor extra warmte)
- 1 tl maïzena, losgeroerd met 1 el water
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)
- 1 el rietsuiker of fijne kristalsuiker (om te bestrooien)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem, 1 el fijne kristalsuiker en een snufje zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Smelt 15 g roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur.
6. Voeg 200 g perzikblokjes, 1 ½ el suiker, 1 tl vanille-extract, 1 tl citroensap en eventueel ¼ tl kaneelpoeder toe.
7. Bak het geheel al omscheppend 4 tot 5 minuten tot de perzikstukjes zacht worden.
8. ***Let op:*** Gebruik je perziken uit blik, bak ze dan slechts 2 minuten.
9. Roer het mengsel van 1 tl maïzena en 1 el water door de warme perziken en laat het nog 1 minuut zachtjes pruttelen tot het vocht gebonden en glanzend is.
10. Haal de pan van het vuur en laat de perzikvulling volledig afkoelen.
11. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
12. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
13. Schep 2 el afgekoelde perzikvulling in het midden van elk deeglapje.
14. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
15. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
16. Leg de empanadas op de bakplaat, bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en bestrooi ze met 1 el rietsuiker.
17. Bak ze in het midden van de oven in 16 tot 18 minuten goudbruin en knapperig.
18. Laat de empanadas voor het serveren 5 minuten afkoelen, zodat de warme perzikvulling niet te heet is.

EMPANADAS met POMPOEN en AHORNSIROOP



Empanadas met pompoen en ahornsiroop zijn een warme, herfstige dessertvariant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine en met suiker bestrooide korst vormt een heerlijk contrast met de fluweelzachte vulling van kruidige pompoenpuree, warme specerijen en rijke ahornsiroop. Deze zoete empanadas zijn eenvoudig te maken en vormen een troostrijk nagerecht, heerlijk gebakje bij de koffie of feestelijke traktatie.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 30 minuten
- **Oventijd:** 18 minuten
- **Totale tijd:** 48 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor het zoete empanada-deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- 1 el fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 100 ml lauw water (of lauwwarme melk)

Voor de vulling van pompoen en ahornsiroop

- 250 g flespompoen of oranje pompoen (geschild en zonder pitten), in blokjes
- 2 el pure ahornsiroop
- 1 el lichtbruine basterdsuiker
- 15 g roomboter, gesmolten
- 1 tl kaneelpoeder
- ¼ tl gemalen gemberpoeder
- Snufje nootmuskaat
- 1 eidooier (bewaar het eiwit om het deeg mee te bestrijken)
- 25 g pecannoten, grof gehakt en licht geroosterd (optioneel, voor extra bite)
- 1 el rietsuiker of fijne kristalsuiker (om te bestrooien)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem, 1 el fijne kristalsuiker en een snufje zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Kook 250 g pompoenblokjes in een pan met water in 12 tot 15 minuten helemaal gaar.
6. Giet de pompoen af, laat het vocht goed uitstomen in een zeef en prak of pureer de pompoen helemaal glad.
7. Laat de puree 5 minuten afkoelen.
8. Roer 2 el ahornsiroop, 1 el lichtbruine basterdsuiker, 15 g gesmolten roomboter, 1 tl kaneelpoeder, ¼ tl gemberpoeder, een snufje nootmuskaat en 1 eidooier door de pompoenpuree tot een gladde, dikke crème.
9. Laat de vulling volledig afkoelen.
10. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
11. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
12. Schep 2 el afgekoelde pompoenvulling in het midden van elk deeglapje en bestrooi eventueel met wat gehakte pecannoten.
13. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
14. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
15. Leg de empanadas op de bakplaat, bestrijk de bovenkant met het losgeklopte eiwit en bestrooi ze met 1 el rietsuiker.
16. Bak ze in het midden van de oven in 16 tot 18 minuten goudbruin en knapperig.
17. Laat de empanadas voor het serveren 5 minuten afkoelen, zodat de warme pompoenvulling niet te heet is.

EMPANADAS met PURE en WITTE CHOCOLADE en PISTACHE



Empanadas met pure en witte chocolade en pistache zijn een luxe, knapperige dessertvariant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De goudbruine en licht gesuikerde korst vormt een heerlijk contrast met de warme, smeuïge vulling van gesmolten pure en witte chocolade en geroosterde pistachenootjes. Deze zoete empanadas zijn razendsnel te maken en ideaal als feestelijk nagerecht, gebakje bij de koffie of verfijnde traktatie.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 20 minuten
- **Oventijd:** 18 minuten
- **Totale tijd:** 38 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor het zoete empanada-deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- 1 el fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 100 ml lauw water (of lauwwarme melk)

Voor de vulling en afwerking

- 50 g pure chocolade (minimaal 70% cacao), grof gehakt (of chocoladedruppels)
- 50 g witte chocolade, grof gehakt (of chocoladedruppels)
- 40 g ongezouten gepelde pistachenoten, grof gehakt
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)
- 1 el rietsuiker of fijne kristalsuiker (om te bestrooien)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem, 1 el fijne kristalsuiker en een snufje zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Rooster 40 g grof gehakte pistachenoten in een droge koekenpan in 2 minuten goudbruin en geurig.
6. Houd 1 el pistachenoten apart voor de garnering en meng de rest in een kommetje met 50 g gehakte pure chocolade en 50 g gehakte witte chocolade.
7. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
8. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
9. Schep 1½ tot 2 el van het chocolade-pistachemengsel in het midden van elk deeglapje.
10. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
11. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
12. Leg de empanadas op de bakplaat, bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en bestrooi ze met 1 el rietsuiker en de achtergehouden pistachenootjes.
13. Bak ze in het midden van de oven in 16 tot 18 minuten goudbruin en knapperig.
14. Laat de empanadas voor het serveren 5 tot 10 minuten afkoelen, zodat de gesmolten chocolade niet te heet is.

EMPANADAS met RIJSTPUDDING en KANEEL



Empanadas met rijstpudding en kaneel (*empanadas de arroz con leche*) zijn een verrassende, romige dessertvariant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine en met kaneelsuiker bestrooide korst vormt een heerlijk contrast met de fluweelzachte vulling van dikke rijstpudding, geurige vanille, citroenschil en warme kaneel. Deze zoete empanadas zijn rijk van smaak en vormen een troostrijk nagerecht, gebakje bij de koffie of feestelijke traktatie.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 35 minuten
- **Oventijd:** 18 minuten
- **Totale tijd:** 53 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor het zoete empanada-deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- 1 el fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 100 ml lauw water (of lauwwarme melk)

Voor de vulling van rijstpudding en kaneel

- 60 g dessertrijst (of risottorijst)
- 250 ml volle melk
- 2 el fijne kristalsuiker
- ½ tl vanille-extract
- ½ tl kaneelpoeder
- 1 reepje citroenschil (alleen het gele gedeelte)
- 20 g rozijnen (optioneel, voor extra zoetheid)
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)
- 1 el fijne kristalsuiker gemengd met ¼ tl kaneelpoeder (om te bestrooien)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Doe 60 g dessertrijst, 250 ml volle melk, 2 el fijne kristalsuiker, ½ tl vanille-extract, ½ tl kaneelpoeder en 1 reepje citroenschil in een steelpannetje met dikke bodem.
2. Breng het geheel al roerend op middelhoog vuur aan de kook.
3. Zet het vuur heel laag en laat de rijst in 20 tot 25 minuten zachtjes garen en indikken tot een stevige, dikke rijstpudding. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen en schep halverwege eventueel 20 g rozijnen erdoor.
4. Haal het pannetje van het vuur en verwijder het reepje citroenschil.
5. Schep de rijstpudding op een plat bord, dek af met vershoudfolie en laat hem volledig afkoelen en verder opstijven.
6. Meng in een kom 250 g tarwebloem, 1 el fijne kristalsuiker en een snufje zout.
7. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
8. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
9. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
10. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
11. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
12. Schep 1½ tot 2 el afgekoelde rijstpudding in het midden van elk deeglapje.
13. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
14. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
15. Leg de empanadas op de bakplaat, bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en bestrooi ze met het kaneelsuikermengsel.
16. Bak ze in het midden van de oven in 16 tot 18 minuten goudbruin en knapperig.
17. Laat de empanadas voor het serveren 5 tot 10 minuten afkoelen, zodat de warme rijstpudding niet te heet is.

EMPANADAS met ZOETE AARDAPPEL, ROOMKAAS en ANANAS



Empanadas met zoete aardappel, roomkaas en ananas zijn een tropische, fluweelzachte dessertvariant op de klassieke Zuid-Amerikaanse deeghapjes. De knapperige, goudbruine en met suiker bestrooide korst vormt een heerlijk contrast met de romige en friszoete vulling van zachte zoete aardappelpuree, rijke roomkaas, sappige ananas en een vleugje kaneel en vanille. Deze zoete empanadas zijn verrassend lekker en ideaal als bijzonder nagerecht, gebakje bij de koffie of feestelijke traktatie.

Bereidingstijd

- **Voorbereiding:** 30 minuten
- **Oventijd:** 18 minuten
- **Totale tijd:** 48 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor het zoete empanada-deeg (of 6 kant-en-klare empanada-deegplakjes)

- 250 g tarwebloem
- 50 g koude roomboter, in blokjes
- 1 el fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 100 ml lauw water (of lauwwarme melk)

Voor de vulling van zoete aardappel, roomkaas en ananas

- 175 g zoete aardappel (geschild), in kleine blokjes
- 75 g verse ananas of ananas op sap (goed uitgelekt en drooggedept), in zeer kleine blokjes
- 75 g naturel roomkaas (op kamertemperatuur)
- 1 ½ el lichtbruine basterdsuiker of rietsuiker
- ½ tl vanille-extract
- ½ tl kaneelpoeder
- ¼ tl citroenrasp of limoenrasp (optioneel, voor extra frisheid)
- 1 losgeklopt ei (om te bestrijken)
- 1 el rietsuiker of fijne kristalsuiker (om te bestrooien)

MATERIAAL: vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom 250 g tarwebloem, 1 el fijne kristalsuiker en een snufje zout.
2. Wrijf 50 g koude roomboter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig mengsel ontstaat.
3. Voeg geleidelijk 100 ml lauw water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Verpak het in vershoudfolie en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
5. Kook 175 g blokjes zoete aardappel in een pan met water in 10 tot 12 minuten helemaal gaar.
6. Giet de zoete aardappel af, laat het vocht goed uitstomen in een zeef en prak of pureer de aardappel helemaal glad.
7. Laat de puree volledig afkoelen.
8. Roer 75 g roomkaas, 1½ el lichtbruine basterdsuiker, ½ tl vanille-extract, ½ tl kaneelpoeder en eventueel ¼ tl citroenrasp door de afgekoelde zoete aardappelpuree tot een romige massa.
9. Schep tot slot 75 g fijngehakte, drooggedept ananasblokjes voorzichtig door het mengsel.
10. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
11. Verdeel het deeg in 6 gelijke bolletjes en rol elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 14 cm doorsnede.
12. Schep 2 el van de zoete aardappel-roomkaasvulling in het midden van elk deeglapje.
13. Bevochtig de randen licht met een beetje water, vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig dicht.
14. Vouw de rand om voor het kenmerkende gevlochten patroon (*repulgue*) of druk de rand aan met de tanden van een vork.
15. Leg de empanadas op de bakplaat, bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en bestrooi ze met 1 el rietsuiker.
16. Bak ze in het midden van de oven in 16 tot 18 minuten goudbruin en knapperig.
17. Laat de empanadas voor het serveren 5 tot 10 minuten afkoelen, zodat de romige vulling niet te heet is.