



Argentijnse empanadas met rondsgehakt

Knapperige gevulde deegflapjes met kruidig rondsgehakt, ui en olijven. Hét straatgerecht van Argentinië, perfect als hapje of lichte maaltijd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	25'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 1 rol kruimeldeeg of bladerdeeg (of 300 g bloem + 100 g boter + 1 ei voor zelfgemaakt deeg)
- 400 g rondsgehakt
- 2 uien, fijngesnipperd
- 2 teentjes look, geperst
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel paprikapoeder

1 mespunt cayennepeper
2 hardgekookte eieren, in stukjes
50 g groene olijven zonder pit, in schijfjes
2 eetlepels olijfolie
1 ei (om te bestrijken)
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de olijfolie in een pan en fruit de ui glazig, zo'n 5 minuten. Voeg de look toe en bak 1 minuut mee.
2. Doe het gehakt erbij en bak los op hoog vuur tot het bruin is, ongeveer 6 minuten. Kruid met komijn, paprikapoeder, cayennepeper, zout en peper.
3. Haal van het vuur en laat volledig afkoelen. Meng er de stukjes ei en de olijven onder.
4. Verwarm de oven voor op 200 graden. Steek uit het deeg rondjes van ongeveer 12 cm.
5. Schep een lepel vulling op elk rondje, vouw dubbel tot een halve maan en druk de randen goed dicht. Draai de rand om of druk aan met een vork.
6. Leg op een bakplaat met bakpapier, bestrijk met losgeklopt ei en bak 20 tot 25 minuten tot goudbruin.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)