



## Argentijnse empanadas met rundsgehakt

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>50'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

300 g bloem  
100 g boter, in blokjes op kamertemperatuur  
1 ei  
een snuif zout  
2 à 3 el koud water  
400 g rundsgehakt

2 uien, fijngesnipperd  
2 teentjes knoflook, geperst  
1 kl gemalen komijn  
1 kl paprikapoeder  
1 mespunt cayennepeper  
zout en peper  
2 el olijfolie  
2 hardgekookte eieren, grof gehakt  
50 g groene olijven zonder pit, in schijfjes  
1 ei, losgeklopt, om te bestrijken

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng de bloem met een snuif zout. Wrijf de boter erdoor tot een kruimelig mengsel. Voeg het ei toe en kneed kort. Voeg het koude water lepel per lepel toe tot een samenhangend, soepel deeg. Wikkel in plasticfolie en laat minstens 30 minuten rusten in de koelkast.
- 2.** Verwarm de olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Fruit de ui glazig in ongeveer 5 minuten. Voeg de knoflook toe en bak 1 minuut mee.
- 3.** Voeg het rundsgehakt toe en bak al roerend los op hoog vuur tot het volledig bruin is, ongeveer 6 minuten. Kruid met komijn, paprikapoeder, cayennepeper, zout en peper. Haal de pan van het vuur.
- 4.** Laat de vulling volledig afkoelen. Meng er daarna de gehakte eieren en de olijven voorzichtig onder.
- 5.** Verwarm de oven voor op 200 graden. Bestuif het werkblad licht met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 3 mm. Steek rondjes uit van 12 cm doorsnede.
- 6.** Schep een volle eetlepel vulling op de helft van elk rondje. Laat een rand van 1 cm vrij. Vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig aan. Rol of druk de rand dicht met een vork.
- 7.** Leg de empanadas op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk met losgeklopt ei en bak 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en knapperig zijn.

**Tip**

Zorg dat de vulling volledig koud is voor je de empanadas vult. Warme vulling maakt het deeg slap en de randen sluiten dan niet meer goed.

**Lekker met**

Een frisse groene salade of chimichurri als dipsaus.

**Dranktip**

Een glas Malbec uit Mendoza past perfect bij de kruidige rundsvulling.

---

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