

Argentijnse empanada's met avocadosalsa

Verwarm de oven voor op 200 C.

Verhit de olie in een pan en bak hierin de ui met het vlees. Voeg paprikapoeder en komijn toe, bak 1 minuut mee. Breng op smaak met peper en zout en laat het afkoelen op een bord.

6 personen:

- 2 el olie
- peper en zout
- 2 gesneden rode uien
- 300 g rundvleesreepjes in kleine blokjes
- 2 tl paprikapoeder
- 1 tl komijnpoeder
- 2 losgeklopte eieren
- 1 blik maïskorrels
- 1 pak plakjes deeg voor hartige taart (ontdooïd)
- 1 uitgeperste citroen
- 2 rijpe avocado's
- 6 el grofgehakte koriander

Meng de helft van de eieren met de maïs en het vleesmengsel. Snijd met behulp van het schoteltje rondjes deeg uit het hartige taartdeeg. Verdeel het vleesmengsel erover en vouw de rondjes dicht.

Druk de randen goed op elkaar met een vork en prik de bovenkant 1 keer in. Bestrijk de empanada met wat losgeklopt ei. Leg de empanada's op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze in ca. 15 min. goudbruin. Halveer de avocado, verwijder de pit en schraap het vruchtvlees eruit. Meng de avocado met wat sap van de citroen en de koriander. Breng op smaak met peper en zout en eventueel wat citroensap.

wijnadvies:

Vina Cobos Felino Malbec

