

Oppskrift

## The Next Handheld Hero - Empanadas med kyllingkjøttdeig, paprika og løk



Empanadas er definert som et brød eller en deig med fyll. Men de er så mye mer enn det. Navnet kommer av «empanar», som betyr «å pakke inn eller å dekke med brød eller deig». I Argentina blir de ofte servert til fest – som en forrett eller som hovedrett. Alle regionene i landet har sin egen karakteristiske variant. I praksis er empanadas små paier som er fullstappet av deilig fyll. De er formet som trekanter

eller halvmåner.

## 1

Smuldre mel, smør og salt i en kjøkkenmaskin og kna til smidig deig. Legg kaldt i 1 time eller over natten.

## 2

Ha olje i en stor panne på middels varme og ha i kyllingkjøttdeig, og stek til lettere gyllen. Hakk godt underveis. Tilsett løk og paprika og stek til mykt, ca. 5 minutter. Tilsett hvitløk og koriander og surr videre et par minutter. Ha i buljong, vann, tomatpure og krydder. La putre til det meste av vannet er absorbert 5-8 minutter.

## 3

Forvarm ovn til 200 °C.

Kjevle deigen til ca. 3 mm tykk, bruk en liten tallerken el. til å måle opp sirkler. Ha et par ss av fyllet på den ene halvdelen av deigen, pensle med egg og brett over. Klem kantene godt, gjerne ved hjelp av en gaffel. Legg på stekeplate med bakepapir, pensle med egg, snitt et lett snitt på toppen og stek i 20 minutter, til gyllen farge.

## Produkter i denne oppskriften

Kylling Kjøttdeig 2x2kg Fr Enh



Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



## Ingredienser

Deig (bruk ev. ferdig butterdeig)

Meierismør 75 g

Hvetemel 2,5 dl

Kaldt vann 0,5 dl

Salt 0,25 ts

Prior Egg, til pensling 1 stk

Fyll

Olivenolje 2 ss

Prior Kylling kjøttdeig 300 g

## Deig (bruk ev. ferdig butterdeig)

### Fyll

Løk, revet	0,5 stk
Rød paprika, finhakket	0,5 stk
Gul paprika, finhakket	0,5 stk
Hvitløksfedd, finrevet	2 stk
Koriander, finhakket	2 ss
Kyllingbuljongterning, revet	1 ts
Vann	1 dl
Tomatpuré	1 ss
Løkpulver	1 ts
Hvitløkspulver	0,5 ts
Salt	0,25 ts