



Ruud 's Kookboek

Argentijnse recepten II v0.1

Inhoudsopgave.

Argentijnse empanada's met gehakt en chorizo.	3
Gebruikte afkortingen.....	4

Argentijnse empanada's met gehakt en chorizo.



Menugang: Hapje,
lunchgerecht
Keuken: Argentijnse
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Gall & Gall

Ingrediënten

250 g bloem
125 g boter, koude, in
dubbelsteentjes
25 g chorizo, in blokjes
1 fijngesnipperd sjalotje
1 ei, losgeklopt
1 eidooier
250 g gehakt, half-om-
half
30 g kaas, Manchego-,
geraspte
10 olijven, groene, met
ansjovis (Merza, in
stukjes)
- peper, versgemalen
1 sjalotje
5 el water, koud
- zout

Bereiding.

Verhit een koekenpan en bak de gesneden chorizo op laag vuur in ca. 10 min. uit.

Haal de chorizo uit de pan, zet het vuur hoger en bak in het achtergebleven bakvet het sjalotje ca. 1 min..

Doe in een kom: het gehakt, de gebakken sjalot, de chorizo, 1 losgeklopt ei, de geraspte Manchegokaas en de groene olijven met ansjovis. Roer het goed door elkaar.

Breng op smaak met peper en zout.

Zeef boven een andere kom de bloem en meng het met een snufje zout.

Snijdt de koude boter in dubbelsteentjes en doe dat bij de bloem.

Voeg 5 el koud water toe en kneed het tot een soepel deeg.

Verpak het deeg in plasticfolie en laat ca. 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm intussen de oven voor op 200°C.

Haal het deeg uit de koelkast en kneed het goed door.

Bestuif het aanrecht met wat bloem en rol het deeg uit met een deegroller tot een lap van 2-3 mm dik.

Maak met behulp van een kommetje of uitsteekvorm 12 deeggrondjes van ca. 10 cm doorsnede.

Schep 1 el gehaktmengsel op elk deeggrondje.

Bestrijk de randen met water en vouw het deeg over de vulling tot een half maantje (= empanada).

Druk de randen dicht met een vork.

Bedek een bakplaat met bakpapier.

Leg de empanada's hierop.

Klop 1 eidooier los met 1 tl water en bestrijk hiermee de bovenkant van de empanada's.

Bak ze in de oven in ca. 20 min. gaar en bruin.

Serveer ze warm of op kamertemperatuur.

Tips:

- Lekker met Thaise chilisaus of tomatenketchup.
- Serveer ze eens met een groene salade.
- Kant-en-klaar deeg gebruiken kan natuurlijk ook.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgl	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgl	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgl	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

