

Uit Espagna: Empanada / From Spain: Empanada



De boodschappen

- 350 gram mager varkensvlees
- 2 hard gekookte vrije uitloop eieren
- 45 ml olijfolie
- teentje knoflook
- mespuntje oregano
- mespunt hot paprikapoeder
- zeezout & peper
- 2 zoete punt paprika's
- bosje platte peterselie
- 3 shalotten en 3 grote trostomaten
- 1 pak brooddeeg en 1 vrije uitloop ei

Uit Espagna: Empanada / From Spain: Empanada

De Empanada is een klassiek Spaans gerecht dat oorspronkelijk uit het noord-westen van Spanje komt. Nu wordt deze populaire pastei overal in Spanje maar ook daarbuiten gegeten. Met allerlei vulling van hartig zoals vlees, vis of kaas tot zoet met allerlei fruit. De Empanada kan heet of koud gegeten worden.

Zo maak je Empanada

Maak brooddeeg zoals op het pak aangegeven staat, rol het uit tot 2 cm dik.

Vet een 20 cm vorm in, bekleedt hem met deeg en prik er gaatjes in.

Snijdt het varkensvlees in dunne reepjes. Dit zijn magere snitzels.

Doe paprika, oregano & de geperste knoflook in een schaal. En leg het vlees op de kruiden.

Voeg peper en zout toe en roer het er door.

Trek vershoudfolie over de schaal en zet hem +/- 30 minuten in de ijskast.

Was intussen de paprika's, haal zaad en lijsten eruit en snijdt ze in reepjes.

Knip de peterselie & hak de uien grof.

Leg de tomaten in kokend water, trek het vel van de tomaten en hak de ontvelde tomaten in blokjes.

Verhit de olijfolie met een klein stukje boter (om beter te bruinen) en bak het vlees.

Bak het vlees rondom bruin & gaar en zet het opzij tot later.

Bak in dezelfde pan de puntpaprika, uien en het 2e teentje knoflook zacht.

Voeg de tomaten en peterselie pas toe als de uien gekleurd zijn.

Strooi er wat zeezout en versgemalen zwarte peper over.

Roer alles door elkaar en bak het nog een 1 - 2 minuutjes.

Schep een laagje groenten in de vorm en leg het vlees erop.

Uit Espagna: Empanada / From Spain: Empanada

Verwarm de oven alvast voor op 200°C.

Snij de hard gekookte eieren in schijfjes.

Schep weer een laagje groenten en leg de eieren er op.

Eindig met groenten en maak van deeg een passende deksel.

Snijdt de rand van de deksel en druk hem aan.

Druk met een vormpje een cirkel uit het midden, zo ontsnapt de hete stoom als de pastei in de oven staat.

Bestrijk de pastei na 20 minuten bakken met losgeklopt ei.

Bak de pastei nog +/- 10 minuten en laat hem afkoelen op een rek.

Zet een bord op de vorm en draai de vorm om, de pastei komt er gemakkelijk uit.

Herhaal het op de plank of schaal waarop je de pastei serveert.

De pastei heeft alles wat je nodig hebt in een maaltijd, wat olijven als bijgerecht is meer dan voldoende.

¡buen provecho!

Uit Espagna: Empanada / From Spain: Empanada



Shopping list

- 350g lean pork
- 2 hard-boiled free range eggs
- 45ml olive oil
- a clove of garlic
- pinch of oregano
- pinch of hot paprika powder
- salt & pepper
- 2 sweet pointed peppers
- bunch of parsley
- 3 shalotts and 3 large tomatoes
- 1 package of bread dough and 1 free-range egg

Uit Espagna: Empanada / From Spain: Empanada

The Empanada is a classic Spanish pie that originated in the north-west of Spain. Now this popular pie is eaten everywhere in Spain, but also across the borders. With all kinds of savory filling like meat, fish or cheese but also sweet with all kinds of fruit. The empanada can be eaten hot or cold.

How to make Empanada pie

Make bread dough like the package indicates, roll it out 2cm thick.

Grease a 20cm tin, cover it in dough and prick holes in the dough with a fork.

Cut the pork in thin strips, we used lean pork snitzels.

Put paprika, oregano and the crushed garlic into a bowl.

Place the meat on the spices, add salt and pepper and stir it in.

Cover the bowl in cling film and place it for +/-30 minutes in the fridge.

Meanwhile wash the peppers, remove the seeds and cut them into strips.

Cut the parsley and chop the onions.

Place the tomatoes in boiling water, pull the skin off and chop the tomatoes into cubes.

Heat the olive oil with a knob of butter (to brown better) and fry the pork.

Fry the meat until browned and cooked through and set it aside until later.

In the same pan fry the bell pepper, onions and the 2nd garlic clove soft.

When the onions are colored add the tomatoes and parsley.

Season with some salt and freshly ground black pepper.

Stir to combine everything and fry for another 1-2 minutes.

Spoon a layer of vegetables in the baking tin and place the meat on it.

Uit Espagna: Empanada / From Spain: Empanada

Preheat the oven to 200°C.

Cut the boiled eggs in slices.

Add a layer of vegetables again and place the egg on it.

End with the vegetables and cover the pie with a dough circle.

Cut the rim from the circle and press it on the pie.

Press out a small circle from the middle with a cutter.

This to release the hot steam when the pie bakes in the oven.

Brush the pie after baking 20 minutes with a beaten egg.

Bake the pie for another +/- 10 minutes and let it cool on a rack.

Cover the tin with a plate and flip it over, the pie comes out easily.

Repeat the flip over to get the good side up on the serving platter.

The pie contains everything you need in a meal, some olives on the side is more than enough.

¡buen provecho!