



# **M** unkebo **M** and **M** ad, der simrer

20. marts 2025

## Forret

### Empanadas med tomatsalsa (12 stk.).

**Ingredienser: Dej:** 200 g hvedemel, ½ tsk bagepulver, 50 g usaltet smør, 50 g svinefedt, 1 spsk citronsaft, ca. ¾ dl koldt vand, 1 sammenpisket æg til piskning.

**Fyld:** 200 g hakket svinekød (10-12%), 200 g hakket oksekød (10-12%), 2 spsk rødvinseddike, 1 tsk salt, peber, 1 grofthakket løg, 2 fedt fint hakkede hvidløg, 2 grønne udkerne fint hakkede chili, 1 spsk olivenolie, 3 flåede hakkede tomater, 2 spsk tomatkoncentrat, 30 g rosiner, 1 tsk stødt kanel, ½ tsk stødt nellike.

**Tomatsalsa:** 3 tomater, 1 forårsløg, ½ grønpeber, 1 grøn udkernet fint hakket chili, 1-2 spsk limesaft, 1 fedt fint hakket hvidløg, ½ tsk salt.

#### Sådan gør du:

**Dej:** Mel og bagepulver sigtes ned i en skål. Smør og fedt hakkes ud i melet med en kniv. Citronsaft hældes ved. Der hældes så meget vand ved, at dejen bliver blød. Dejen røres sammen.

Dejen lægges på en melet flade. Rulles ud til en aflang firkant, ca. 2½ cm tyk. 1/3 af dejen foldes hen over 1/3 af dejen. Kanterne presses sammen. Den sidste tredjedel foldes over de to andre lag. Kanterne presses sammen. Dejen vendes ½ omgang og udrulles og foldes 3 gange på samme måde. Dejen hviler til dækket 1 time i køleskabet.

Dejen rulles tyndt ud på et melet bord (ca. 3 mm tykkelse). Stikkes ud med et glas 11-12 cm i diameter. Kanten på dejen pensles med pisket æg. Fyldet lægges på den ene halvdel. Dejen foldes over fyldet, og kanterne klemmes til. Sættes på bageplade på bagepapir og pensles med æg. Bages i ovnen på midterste ribbe ved 200 grader i ca. 20 minutter.

**Fyld:** Kødet røres med eddike, salt og peber. Løg, hvidløg og chili svitses i olien i ca. 2 min. i en gryde. Kødet kommes ved. Der røres til kødet er grynet. Tomater, tomatkoncentrat, rosiner og krydderier røres i. Simrer under omrøring i ca. 15 min. Afkøles.

**Tomatsalsa:** Tomaterne hakkes fint. Forårsløget skylles og snittes fint. Peberfrugten befries for frøstol og kerner og hakkes fint. Røres med chili, limesaft, hvidløg og salt. Trækker ca. 15 min. i køleskabet.

