

Shirleys empanadas



Ok. For de av dere som ikke har fått det med seg, så har jeg altså (ganske nylig) blitt trebarnsmor. Det innebærer selvsagt mye kos og hygge, men det betyr også at jeg til stadighet opplever små, personlige kriser.

For eksempel.

- Begynne å grine fordi mannen i huset har kjøpt feil sjokolade
- Oppdage at man går med klær på vrangen
- Fullstendig sammenbrudd fordi vi er tom for kaffe
- Plutselig blodsukkerfall og hissigpropptendenser som følge av at jeg ikke har spist nok

Det sistnevnte skjer dessverre ganske ofte og ikke sjelden når jeg skal hente gutta på skolen. Men forleden skjedde et mirakel. Jeg kom vasende inn i skolegården, svett, sliten og med en småsur baby ombord. Sulden hang over meg som en tordensky (du vet, når du er så sulten at du ikke bryr deg om at du spiser litt av papiret fra innpakningen til lunsjen din), jeg forsøkte å manøvrere forbi alle barna som ville hilse på vesla og da jeg endelig kom fram til garderobeplassen til eldstemann var jeg overbevist om at jeg hallisunerte. For på hyllen hans lå det nemlig en papptallerken med tre nystekte EMPANADAS som luktet helt himmelsk (Forestill deg lyden av englekor og Händels Messias i bakgrunnen). Det viste seg at sønnen min hadde vært på matlagingskurs med en av skolens flinke ansatte, Shirley. (Hun lager for øvrig verdens beste havrecookies, dessverre er oppskriften hemmelig). Jeg kastet meg over en empanadas uten tanke for hvilke barnehender som hadde grafset på den først og det smakte vidunderlig. Sprø paibunn fylt med masse godsaker, og vet du hva? Oppskriften er

IKKE hemmelig!

Gå bananas med empanadas:

(10 stk)

Til deigen:

150 g usaltet smør

4 dl siktet hvetemel

1 dl sammalt hvetemel, grov

ca 1 dl kaldt vann

$\frac{1}{2}$ ts salt

Til fyllet:

ca 300 g kjøttdeig av svin, kylling eller begge deler (150 g av hver)

4 skiver bacon, i små biter

2 ss olje

3 fedd hvitløk, finhakket

1 stk løk, finhakket

2 kokte egg, finhakket

3 stilker stangselleri, finhakket

1 ss finhakket koriander

5 sylteagurk, finhakket

1 ts salt

1 ss brunt sukker

¹/₂ ts pepper

2 ss tomatpuré

1 ss vann

egg til pensling, kan sløyfes

Begynn med deigen, den må ligge kaldt i minimum en time før du kan kjevle den. Bland sammen mel og salt i en bolle og smuldre i smøret med fingrene til alt har en smulete konsistens. Spe i det iskalde vannet til deigen samler seg. Pakk inn i plast og legg i kjøleskap i minimum en time.

Gjør i mellomtiden klar fyllet. Finhakk egg, koriander, sylteagurk og stangselleri og sett til side. Stek løk, hvitløk og bacon i litt smør eller olje i noen minutter. Tilsett kjøttdeig og stek til alt er gjennomstekt. Ha vann, tomatpure og sukker i og la surre litt til. Skru av varmen og ha i resten av ingrediensene til fyllet.

Sett ovnen på 200 grader. Ta deigen ut av kjøleskapet og del den i ti like store emner. La de emnene du ikke jobber med ligge kaldt. Kjevle hvert emne så rundt som mulig, det skal være ganske tynt, men ikke så tynt at det revner når du skal pakke empanadasen sammen. Legg 2 gode spiseskjeer på den ene halvsiden av deigen, men la det være ca 1,5 cm ut mot kanten, slik at du kan lukke den. Brett den andre halvparten over fyllet og klem kanten sammen med en gaffel så fyllet ikke renner ut når du steker dem. Flytt over på et stekebrett dekket med bakepapir og prikk toppen med en gaffel så damp kan slippe ut. Pensle med sammenvispet egg, hvis du ønsker. Stek midt i ovnen i ca 15 minutter eller til gyldne. Avkjøl på rist. SPIS.

