



Empanada y vino

Waar je ook in Argentinië komt, de kans is groot dat je als appetizer of als hapje tussendoor empanada's krijgt aangeboden. Empanadas zijn kleine pasteitjes, gemaakt van zacht deeg met knapperige randjes en gevuld met vlees, kaas of zoete maïs. De een serveert er rode wijn bij, de ander liever witte. Wat is wijsheid? Paula Alonso, de empanada-specialist van Nederland, weet misschien het antwoord.

Argentijnen zijn dol op empanada's. Volgens Paula Alonso geldt dat ook voor Prinses Maximá "Dat weet ik uit eigen ervaring. Maar ze maakt van haar voorliefde voor empanada's ook geen geheim." Kunstschilder Paula Alonso is een globetrotter, die lang in Argentinië woonde maar de rest van de wereld wilde leren kennen. Zes jaar geleden streek ze neer in Rotterdam. "In 2003 begon ik met een vriendin La Picaza. De naam staat voor de donkerbruine kleur van de vacht van een merrie met een wit sterretje op het voorhoofd."

Het roer om

"Aanvankelijk deden we alle Argentijnse catering, van cannelloni tot Argentijnse bief op de asado. Anderhalf jaar geleden vertrok mijn vriendin naar Zwitserland en heb ik het roer omgegooid. Ik ben helemaal voor de empanada gegaan. Ik bied nu vijf verschillende soorten empanada's aan: Carne Picante met gekruid gehakt, Carne Suave, Carne y Pasa met gehakt en rozijnen, vegetarische Queso y Cebolla met kaas, rode ui en verse kruiden en Queso, Tomate y Albahaca met kaas, tomaat en basilicum. Maar als mensen specifieke voorkeuren hebben, doe ik dat ook." Paula is een groot liefhebber van een glas wijn bij de empanadas. Rood of wit? "Ik weet nog steeds niet wat ideaal is. In het algemeen hou ik van malbecs, zeker als ze stevig zijn en op hout gerijpt."

Zoveel smaken, zoveel empanadas. Perswijn vroeg enkele Argentijnse wijnmakers wat zij als wijn adviseren bij dit veelzijdige Argentijnse gerechtje.

Ricardo Rebelo Finca Flichman

"Goeie vraag. Persoonlijk drink ik graag onze Finca Flichman Rosé, gemaakt van gelijke delen malbec en shiraz. Waarom? De malbec geeft de wijn veel fruit en de shiraz wat complexiteit en body. Nóg belangrijker wellicht is het feit dat rosé hier heel koel wordt gedronken. Als het buiten 35 graden is en je hebt een warme empanada, dan is een gekoeld glas rosé dubbel zo lekker. Ik begin al te watertanden als ik eraan denk."

José Manuel Ortega Bodegas O Fournier

"In Salta zijn de empanadas zo pittig dat ik er het liefst iets fris bij drink om te blussen. Bijvoorbeeld een Torrontés, zoals de Urban Torrontés. In Mendoza zijn de empanadas zachter en combineert een volle malbec goed, zoals onze Alfa Crux Malbec."

Marcelo Marasco Familia Zuccardi

"Ik heb mijn vleesempanada's het liefste pittig. En zo'n stijl vraagt om een verfrissende wijn met karakter, zoals Santa Julia Syrah Rosé. Kaasempanada's zijn lichter van stijl en romiger in de mond. Die gaan goed bij viognier."

Empanadas van de chef

La Picaza biedt een verschillende empanadas, ambachtelijk gemaakt van verse ingrediënten. Meer informatie staat op: www.lapicaza.nl



Paula Alonso

Empanadas de carne suave

- olie
- 1 kilo uien, grof gesneden
- 500 gram gehakt
- 1 theelepel zoet paprikapoeder
- 0,5 theelepel rode pepervlokjes
- 0,5 theelepel komijnpoeder
- 1 ei, losgeklopt

Voor het deeg:

- 500 gram tarwebloem
- zout
- 100 gram margarine

1. Maak de vulling een dag van tevoren. Verhit de olie en bak de uien tot ze zacht en sappig zijn. Bak in een andere pan het gehakt met de kruiden totdat het gaar is, maar niet droog. Meng het daarna met de uien en laat het een nacht in de koelkast staan.
2. Meng voor het deeg de bloem met wat zout en een beetje water. Kneed de margarine erdoor. Voeg beetje bij beetje meer water toe, tot een soepel deeg ontstaat. Maak een bol van het deeg, leg in een kom en dek af met een vochtige theedoek. Laat het een paar uur rusten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden.
4. Rol het deeg uit met een deegroller of met behulp van een pastamachine. Maak plakken van 2 millimeter dik. Snij er rondjes van 14 cm doorsnede uit, en schep wat van de vulling op elk rondje. Klap ze dubbel en druk de randen dicht. Bestrijk de empanadas met het losgeklopte ei. 5. Draai de oven terug naar 180 graden. Bak de empanadas 20 tot 25 minuten in de oven, tot ze goudbruin kleuren.