

Spicy Beef Empanadas med grön örtsås

Total tid **120 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Fyllning:

1 kg	nötfärs
200 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
2	lökar
25 g	vitlök
1	färsk jalapeño
1 tsk	malen spiskummin
1 tsk	mald koriander
1 msk	citronskal
0,5 tsk	rökt paprika
	Salta och peppra efter smak

Deg:

1 kg	vetemjöl
1	ägg
150 ml	kallt vatten
200 g	smör
	Salt
	Vispat ägg

Örtsås:

250 g	färsk koriander, finhackad
250 g	färsk mynta, finhackad
500 ml	olivolja
	Skal och saft av 1 citron
3	vitlösklyftor
1 tsk	socker
	Salta och peppra efter smak

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Fyllning: Finhacka vitlök och jalapeño, hacka lök och blanda allt med köttfärs, Kikkoman Sojasås, citronskal och kryddor.

Deg: Blanda alla ingredienser utom det vispade ägget till en smidig deg, slå in i folie och låt vila i kylan.

Kavla ut den kylda degen tunt och skär ut cirklar. Lägg lite fyllning på varje cirkel och vik till en halvmåne. Lägg dina empanadas på en plåt, pensla med uppvispat ägg och grädda i en ugn förvärmad till 180 grader i 30-45 minuter, beroende på storlek.

Örtsås: Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.