

Joulukinkku Empanadas:

Kinkkutäyte:

25	g	vehnä jauho
25	g	voi
0,5	kpl	sipuli
1	kpl	valkosipulinkynsi
2	cm	tuoretta chiliä
0,5	rkl	juustokuminaa, jauhettuna
0,5	rkl	korianterinsiementä, jauhettuna
2	dl	lihaliemi
300	g	kypsä kinkku, pieneksi kuutioituna
1	pnt	korianteria
		suolaa
		mustapippuria

Sulata voi kattilassa ja lisää jauhot. Ruskista. Anna seoksen hieman jäähtyä ja lisää sipulit sekä hienonnettu chili. Pyörittele hetki kattilassa. Varo polttamasta jauhoja. Lisää mausteet ja anna kevyesti paahtua. Lisää lihaliemi pienissä erissä koko ajan sekoittaen siten, että saat paksun kastikkeen. Keittele kastiketta n. 10min sekoitellen. Lisää kinkut ja hienonnettu korianteri.

Empanada -taikina:

300	g	jauho
75	g	voi
10	g	sokeri
1,5	tl	suola
110	g	vesi
1	kpl	kanamuna

Sekoita jauhot ja hieman pehmennyt voi yleiskoneessa pilkkomisterällä. Lisää suola, vesi ja kanamuna. Sekoita kunnes muodostuu palloksi. Sekoita sykäyksittäin, kunnes taikina muodostaa sitkoa siten, ettei se tartu sormiin (Voit sekoittaa taikinan myös käsin tai yleiskoneelle, mutta vaivaa taikinaa tällöin n. 10min sitkon saamiseksi). Peitä taikina ja jätä jääkaappiin asettumaan n. tunniksi. Muotoile taikina pötköksi ja leikkaa n. 12 palaan. Pyöritä palloksi ja kauli ohuiksi pyöreiksi kiekkoiksi (n. 12cm halkaisijaltaan). Käytä

hieman jauhoja tarvittaessa avuksi. Aseta runsas ruokalusikallinen täytettä keskelle, taita taikina täytteen yli ja painele tiiviisti kiinni vaikkapa haarukkaa apuna käyttäen. Voitele munalla ja paista 200 asteessa kiertoilmauunissa n. 10min tai kunnes kullanuskeita. Dippaa mieleiseesi majoneesiin ja nauti.

Reseptit: Jussi Kuuluvainen, keittiöpäällikkö, Happy Farmer