

## Viner från Sydamerika

Argentina o Chile  
2018-04-20



### Empanadas de pino - chilenska köttfärspiroger

#### Ca 18 st empanadas

500 g köttfärs eller veggiefärs  
3 st gula lökar  
2 st vitlöksklyftor  
3-4 msk torkad oregano  
1 msk spiskummin  
1 msk paprikapulver  
Chilipulver efter smak  
Salt och peppar  
1,5 dl russin (kan uteslutas)  
4 hårdkokta ägg  
Ca 18 st svarta oliver

#### Degen:

30 g färsk jäst eller 2,5 tsk torrjäst  
3 dl ljummen mjölk  
100 g rumsvarmt smör  
1 ägg  
Ca 8 dl vetemjöl

1 tsk salt

#### Pensling:

Uppvispat ägg

#### Gör så här:

**Börja med fyllningen** som gärna ska göras dagen före för godast smak. Fyllningen "marineras" nästan och blir godare efter några timmar, men har du inte tid att vänta går det lika bra att fylla pirogerna samma dag. Hacka löken i tärningar och stek i olja till den mjuknar och blir glansig. Vänd i färsen, pressa i vitlöken och stek under omrörning tills färsen får färg. Tillsätt russin och alla kryddor och stek lite till. Ställ sedan åt sidan eller i kylan över natten.

**Degen:** Lös upp jästen med ljummen mjölk. Tillsätt övriga ingredienser och knåda en bra stund till en smidig deg. Täck bunken med en plastpåse och låt jäsa i rumstemperatur i 1 timme eller i kylan över natten. Lägg upp degen på mjölad bakbord och tryck ut ca 18 bollar. Täck med bakduk och låt vila i 15 min. Koka äggen hårda och dela varje ägg i 4 delar. Kavla ut en degboll till ca 12-15 cm rund platta. Lägg i ca 2 msk köttfärs, en äggklyfta och en oliv. Vik ihop degen och nyp yttersta kanten ordentligt med en gaffel. Lägg på en plåt med bakplåtspapper låt vila i 20 min. Värm ugnen till 200°. Pensla pirogerna med uppvispat ägg. Grädda sedan mitt i ugnen i ca 15 min, tills pirogerna får en fin färg. Ta ut, täck med bakduk och låt svalna. Funkar utmärkt att frysas in och håller sig i frysen upp till 3 månader. Servera gärna med sallad och en god het sås eller guacamole

Recept och bild från [Zeinas Kitchen](#)

### Grillat kött med sallad och stark sås

**Grillat kött:** entrecôte, ryggbiff eller något annat gott kött grillas enligt egen smak och tycke med salt och peppar.

**Sallad:** blanda ihop tomater, rödlök, avokado och ruccola med lite god olivolja och flingsalt. **OBS!** tänk på att avokadon mörknar om den får ligga för länge, om man vill förbereda i god tid så kan avokadon läggas i citronvatten och sedan blandas i vid servering. Går också bra att göra en dressing som innehåller citronsaft.

**Birgittas röda sås** som serverades både till empanadan och köttet: Finhacka lök, vitlök, chili efter behag och styrka. Blandas med passerade tomater och kryddas med socker, salt, peppar och spiskummin. Låt sjuda på spisen och serveras varm.

Ett alternativ till Birgittas röda sås kan vara Pebre som passar bra till grillat kött och som dipsås. Serveras kall.

#### Pebre - chilensk tomatsalsa

3 st tomater  
1 st gul lök  
1 kruka färsk koriander, finhackad (ca 3 msk)  
1 kruka färsk persilja, finhackad (ca 3 msk).  
salt  
1 st citron(er), pressa efter smak  
1 dl olivolja, 0,5-1 dl  
1 st chilifrukt, grön, 1-4 st efter smak

#### Tillagning

1. Finhacka allt som kan finhackas.
2. Smaka av med olja, pressad citron och salt.

Recept: Ruben Diaz o Tastline



### Provningsviner:

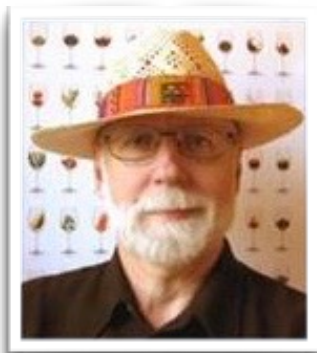
Nr	Namn	Land	Producent *	Druvsort	Kat.nr **	Pris
1	Villar Expression Reserva Chardonnay 2016	Chile	<a href="#">Villard Fine Wiens</a>	Chardonnay	96110	129:-
2	Susana Balbo Barrel Fermented Torrontés	Argentina	<a href="#">Dominio del Plata</a>	Torrontés	92444	159:-
3	Presumido Carmènère Casa Bauzá 2016	Chile	<a href="#">Casa Bauzá</a>	Carmènère	99014	229:-
4	Belhara Estate Malbec Single Vineyard 2015	Argentina	<a href="#">Bodega Belhara</a>	Malbec	71462	224:-
5	Andeluna Pasionado Cuatro Cepas 2013	Argentina	<a href="#">Andeluna Cellars</a>	41% Malbec, 26% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc, 10% Merlot	94293	299:-
6	Montes Alpha Cabernet Sauvignon 2007	Chile	<a href="#">Viña Montes</a>	Cabernet Sauvignon	99071	199:-

### Matvin:

7	Torres Las Mulas Carmènère 2016	Chile	<a href="#">Viña Miguel</a>	Carmènère	2362	89:-
---	---------------------------------	-------	-----------------------------	-----------	------	------

\* tryck på producentens namn och kom till deras hemsida.

\*\* tryck på kat.nr och kom till Systembolagets sida om vinet



**Provningsledare:**

**Gunnar Stahre**

[sydamerikaviner.com](http://sydamerikaviner.com)

**[Munskänkarna Kristinehamns hemsida](#)**