



## Salteñas med kylling

Salteñas er brød med fyld. Salteñas spises typisk som en snack i løbet af dagen eller til morgenmad. De laves enten med oksekød eller kylling. Opskriften kan også gøres nemmere. Du kan for eksempel købe en færdigdej eller unnlade rosiner og oliven eller andre ingredienser i fyldet.

### Det skal du bruge:

#### Dej:

- 500g mel
- 170g sukker
- 1 tsk salt
- 2 spsk. gurrkemeje
- 1 æggeblomme
- 113g smør
- 160g vand (stuetemperatur)

#### Fyld:

- 330g kyllingebryst
- 1l vand
- 2 tsk olie
- ½ løg
- 1 fed hvidløg
- ½ grøn peberfrugt
- 2 spsk. Hakket persille
- 2 chilier (Du kan også bruge chilipulver)
- ½ dl ærter
- 1 dl rosiner
- 1 kartoffel (ca. 250g)
- 1-1/2 spsk sukker
- 1 tsk salt
- ½ tsk peber
- ¼ spidskommen
- 1 spsk oregano
- 1 laurbærblad



Foto: Juan Gabriel Estallano



- 2 hårdkogte æg
- 20 grønne oliven

## Sådan gør du:

### Dej:

- Bland mel, sukker, salt, gurkemeje, æggeblommen og smør i en stor skål.
- Tilføj vand og rør rundt indtil dejen er samlet
- Drys mel ud på køkkenbordet og ælt dejen på køkkenbordet i 10 min, til dejen er glat og smidig
- Lad dejen hvile i 20 min
- Del dejen ud i 20 lige store portioner og tril dem til små boller
- Lad bollerne hvile i 20 min igen
- Rul bollerne ud i små pandekager, på et meldrysset bord. Pandekagerne skal ca. være 12 cm i diameter og 0,25cm i tykkelse
- Læg pandekagerne i en bønne i køleskabet indtil fyldet er færdigt

### Fyld:

- Fyld en gryde om 2l vand og kog kyllingebrystet indtil den er færdig. Gem 7dl af det kogte vand til senere
- Lad Kyllingebrystet køle af. Brug derefter en gaffel til at rive kyllingebrystet i stykker.
- Skær løg, grøn peberfrugt og kartofflen i små tern
- Hak persille og chili fint
- Varm 2 spsk olie op i en stor gryde
- Tilsæt de hakkede løg, peberfrugt, chili, persille i gryden. Og pres et fed hvidløg ned i gryden. Rør rundt i 5 min.
- Tilføj kyllingestykker, 7dl kyllingevand, ærter, rosiner, kartofler, sukker, salt, peber, spidskommen, oregano og laurbærbladet til gryden og rør rundt
- Lad det simre i 5 min
- Smag fyldet til med salt og peber. Fjern så laurbærbladet.
- Tag gryden af varmen og lad det afkøle en smule, mens pilles ægget og skæres ud i tern.
- Tilføj ægget i blanding og rør rundt og stil gryden på køl.

### Fyld brødet

- Tag et par af pandekagerne og en smule af fyldet ud af køleskabet ad gangen.
- Tag en smule vand på fingrene og kør rundt i kanten af pandekagen, så den bliver fugtig



- Læg en pandekage på en tallerken og læg 1 ½ spsk. fyld på midten af pandekagen. Fold pandekagen på midten, med fyldet i midten og pres kanterne sammen om fyldet, så det ligner en halv måne.
- Brug enten en gaffel til at klemme kanten, så den ikke går op eller se i videoen hvordan man kan få den flotte kant
- Tænd ovnen på 250 grader
- Bland æggehvite og 2 spsk. vand i en skål og pensel Salteñas
- Bag Salteñas i 20 min

Du kan se hvordan man folder salteñas her: [Cómo rellenar y cerrar salteñas - YouTube](#)

Vi har fundet opskriften på denne side: [Salteñas \(Bolivian Baked Empanadas\) - Chipa by the Dozen](#)