

Empanadas – argentinska piroger till fest och till vardags.

Den 25 maj är det Argentinas nationaldag. Det firar vi på folk o folk med att slå ett slag för empanadas – den klassiska rätten som finns i varje argentinsk hem. Vi har pratat olika fyllningar, när de äter dem och vad man dricker till dessa argentinska piroger med Flavia Bergström, som kommer från Argentina.



Empanadas kommer från Sydamerika. De är små, halvmåneformade, frasiga degknyten fyllda med olika goda röror som gärna äts med händerna, antingen varma eller kalla. De påminner om piroger, men har ofta tunnare deg och smakrikare fyllningar.

– Empanadas är inte Argentinas nationalrätt, men jag tror att det är en av de rätter som folk äter mest. De finns i alla hushåll och i alla regioner, säger Flavia Bergström, Senior Brand Manager på Altia och ursprungligen från Argentina.

Enligt henne är en klassisk empanada fylld med köttfärs och lök och heter "Criolla". De kan sedan även vara fyllda med kokt ägg, oliver, russin eller paprika. Variationerna på de argentinska pirogerna är oändliga. Det finns de som fyller dem med kyckling, ost, enbart grönsaker, fisk och så vidare. En ny modernare variant är "Caprese" med mozzarella, tomat och basilika.

– Varje hushåll eller restaurang har sin egen variant. Ofta finns det ett recept i familjen, så man lagar efter sin mammas eller mormors recept. Min mormor hade alltid spiskummin och lite socker i, berättar Flavia.

Hennes mormor brukade också tillaga en variant med bara ost och lite socker. Man kan även pensla sina argentinska piroger dem på utsidan med vispat ägg, och en del gillar att ha lite socker ovanpå.

– Då blir det som en sötsur smak, supergoda och kaloririka, förklarar Flavia.

Den tunna fiskempanadan, "Empanadas de viglia" äter argentinarerna till påsk. Enligt den katolska traditionen får man inte äta kött på långfredagen och därför serverar de dessa empanadas som är fyllda med tonfisk, lök, ägg och purjolök.

Finns färdig deg i butikerna

Degen är gjord på vetemjöl, smör, vatten, ibland lite olja och de penslas ofta med ägg. Men många argentinare gör det enkelt för sig och köper färdiga degplattor i livsmedelsaffären. Det finns två olika sorter: för att tillaga i ugn eller fritering.

– De friterade är också goda, men kanske inte så hälsosamma, säger Flavia och skrattar.

Flavia själv brukar passa på att bunkra upp ett lager varje gång hon besöker sitt hemland.

– Jag kan inte leva utan empanadas. När jag är i Argentina köper jag färdiga degplattor precis innan jag ska resa så att det är väldigt väldigt kalla. Sedan lägger jag dem i resväskan och stoppar in dem i frysen så fort jag kommer till Sverige, säger hon och ler lite förlåget efter att ha avslöjat att hon inte bakar sin egen deg.

Som huvudrätt, förrätt och drinktilltugg

De argentinska pirogerna äts enligt Flavia vid alla tillfällen – till fest, picknick, till lunch när man jobbar och alla klassiska argentinska restauranger har dem på menyn. När argentinarna samlar familj och vänner för en "asado", som är en argentinsk grillfest, börjar de alltid tillställningen med empanadas som aptitretare.

– Vi serverar dem också som huvudrätt, och då äter man fyra-fem stycken. Jag brukar också ha sallad till.

Vid en finare tillställning med cocktails har man gärna mini-empanads som tilltugg.

– Då är de cirka 5 centimeter stora. En vanlig är 10-12 centimeter.

Vad dricker du till empanadas?

– Personligen dricker jag gärna torrt vitt vin till. Vi drack alltid det hemma eftersom min pappa inte tålde röda viner. Många tycker om Torrontés, som är som en Muscat eller Gewurztraminer. När jag väljer rött föredrar jag en fruktig Malbec med en bra koncentration och inte så mycket fat. Den ska vara välbalanserad.

– Och självklart väljer jag argentinska viner när jag äter mina empanadas, skrattar Flavia.

Vin till empanadas:



Expedition Torrontés Chardonnay

Systembolagsnummer: 6259

69,00 kr

Fruktig och aromatisk doft med inslag av päron, äpplen, citrus och blommor. Smaken är fylligt fruktig med en liten restsötma vilket gör att den passar bra till argentinska piroger fyllda med majs.



Las Moras Organic Chardonnay Reserve, 750ml PET-flaska

Systembolagsnummer: 16018

79,00 kr

Ett vin med en intensiv doft av tropiska frukter. Aromerna bjuder på trevliga inslag av bland annat mango, persika, tropisk frukt och vanilj. Det passar bra till vegetariska argentinska piroger men också till piroger fyllda med ost och skinka.



Paz Malbec

Systembolagsnummer: 76493

109,00 kr

Till de köttfyllda argentinska pirogerna rekommenderas denna malbec. Det är ett utvecklat vin med fylliga smaker av mörka plommon, katrinplommon, viol, mörk choklad och kaffe.

Se också



Empanadas à la Flavia.

Flavia ger här sitt bästa recept på delikatessen Empanadas. Servera dessa tillsammans med en god salsa och ett glas gott vin.

Läs mer
