

PIEROGI MET PADDENSTOELEN EN ZUURKOOL

Land: Pools

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 60 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 250 gram bloem
- 1 ei
- 100 ml water
- 30 ml zonnebloemolie (of een andere plantaardige olie)
- 1/2 tl zout
- 200 gram kastanjechampignons
- 100 gram huttenkase
- 2 kleine rode uien
- 250 gram zuurkool
- 100 ml witte wijn (optioneel)
- 1 laurierblaadje
- 3 jeneverbessen
- 75 gram spekjes
- paar takjes verse peterselie

extra nodig

- deegroller

WAT GA JE DOEN

Snipper 1 rode ui fijn. Snijd de kastanjechampignons in hele kleine stukjes (echt klein, 3x3mm om je een idee te geven).

Verhit een beetje olie in een ruime koekenpan. Bak de rode ui en kastanjechampignons een paar minuten tot ze zacht en gaar zijn. Haal van het vuur, leg op een bord en laat afkoelen.

Meng de bloem met het ei, water, zout en de zonnebloemolie. Kneed in enkele minuten tot een soepel en zacht deeg.

Doe de zuurkool in een pannetje samen met de witte wijn (of een laagje water), het laurierblaadje en de jeneverbessen. Laat op laag vuur met het deksel op de pan ongeveer 30 minuten pruttelen

(wat langer is ook prima).

Meng de paddenstoelen met de huttenkase. Breng op smaak met peper en zout.

Rol het deeg met een deegroller uit tot een grote lap van ongeveer 2 mm dik. Steek met een glas met een brede bovenkant rondjes uit. Leg in elk rondje een kleine eetlepel van de vulling en klap dan dicht zodat je halve cirkels krijgt. Druk de randen goed dicht. Herhaal tot al het deeg op is.

Breng in een ruime pan ongeveer 2 liter water aan de kook. Als het water kookt voeg je de pierogi's toe. Kook ongeveer 10-15 minuten tot het deeg gaar is en de pierogi's boven komen drijven.

Snijd ondertussen de overgebleven rode ui in halve ringen. Bak de spekjes en de rode ui in een koekenpan tot de spekjes knapperig zijn en de rode ui zacht. Hak de peterselie fijn.

Haal de pierogi's uit het water en laat uitlekken. Haal het laurierblaadje en de jeneverbessen uit de zuurkool. Serveer de pierogi's met de zuurkool. Strooi er de spekjes, rode ui, peterselie en eventueel nog wat gesmolten boter of olijfolie over.

TIPS

- Je kunt dit gerecht goed voorbereiden. Je hebt dan nog maar 15 minuten werk voor het eten. Bewaar de ongekookte pierogi's tot gebruik afgedekt in de koelkast. De zuurkool kun je ook al koken. Kook vlak voor het serveren de pierogi's, warm ondertussen de zuurkool op en bak dan ook de spekjes met rode ui.
- Nodig je de hele familie uit, schakel dan wat hulp in bij het vullen en vouwen van de pierogi's. Anders ben je lang bezig
- Je kunt de pierogi's na het koken eventueel ook nog in een beetje olie aan een kant bakken in de koekenpan. Je hebt dan een knapperige kant deeg en een zachte kant. Het is maar net wat je zelf lekker vindt!

MENUSUGGESTIE – EEN ODE AAN OOST- EUROPA

Blini's met gerookte zalm en forel

*

Pierogi met paddenstoelen en zuurkool

*

Charlotte Russe met rood fruit