



Karjalanpiirakka (Karelische pasteitjes)

Fins gebakje van dun roggedeeg met een vulling van romige rijstepap, geserveerd met eierboter. Een echte Karelische traditie bij de koffie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
45'	20'	6	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

Voor de rijstepap:

150 g rondkorrelrijst

500 ml melk

250 ml water

Zout

Voor het deeg:

150 g roggemeel

50 g bloem

120 ml water

1 tl zout

Voor de eierboter:

2 hardgekookte eieren

50 g zachte boter

Bereidingswijze

1. Kook de rijst in het water tot het vocht op is, giet er de melk bij en laat op laag vuur 30 minuten koken tot een dikke pap. Kruid met zout en laat afkoelen.
2. Kneed voor het deeg het roggemeel, de bloem, het water en zout tot een stevige bal. Rol dun uit en steek er ronde lapjes van ongeveer 12 cm uit.
3. Verwarm de oven voor op 250 graden.
4. Schep een lepel rijstepap op elk lapje, laat de randen vrij en knijp de randen op tot een bootje met open midden.
5. Bak de pasteitjes 15 tot 20 minuten tot de randen goudbruin zijn.
6. Meng de gehakte eieren met de zachte boter en bestrijk de warme pasteitjes ermee voor het serveren.

Ontdek meer recepten op kookpot.be