



Poolse pierogi met aardappel en kwark

Zelfgemaakte Poolse deegkussentjes gevuld met aardappelpuree en kwark, gekookt en daarna kort gebakken in boter met ui. Het ultieme troostgerecht uit de Poolse keuken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
45'	35'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

300 g bloem
1 ei
120 ml lauw water
1 snufje zout
2 el zonnebloemolie
500 g bloemige aardappelen

200 g magere kwark

1 grote ui

50 g boter

zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Meng de bloem met het ei, het snufje zout, de olie en het lauwe water tot een samenhangend deeg. Kneed het deeg gedurende 8 minuten tot het soepel en glad is. Dek af met een vochtige doek en laat 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
- 2.** Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en kook ze gaar in gezouten water, ongeveer 20 minuten. Giet af en stamp fijn tot een droge puree. Laat iets afkoelen en meng daarna met de kwark. Breng op smaak met zout en peper.
- 3.** Snipper de ui fijn en bak hem zacht en goudbruin in de helft van de boter op middelhoog vuur, ongeveer 8 minuten. Zet opzij.
- 4.** Bestrooi het werkblad licht met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 2 mm. Steek rondjes uit van 8 cm doorsnede. Leg een volle koffielepel vulling in het midden van elk rondje. Vouw het deeg dubbel tot een halve maan en druk de randen stevig aan met uw vingers of een vork, zodat de pierogi goed gesloten zijn.
- 5.** Breng een grote pot gezouten water aan de kook. Kook de pierogi in porties: ze zijn gaar zodra ze bovendrijven, wat ongeveer 3 tot 4 minuten duurt na het opdrijven. Schep ze op met een schuimspaan en laat kort uitlekken.
- 6.** Smelt de rest van de boter in een brede pan op middelhoog vuur. Bak de gekookte pierogi in 2 tot 3 minuten per kant licht goudbruin. Schik op een schaal en werk af met de gebakken ui.

Tip

Zorg ervoor dat de aardappelpuree voldoende droog is voor u de kwark mengt. Te veel vocht maakt de vulling slap en vergroot de kans dat de pierogi openbarsten tijdens het koken.

Lekker met

Een lepel zure room past hier traditioneel uitstekend bij.

Dranktip

Een licht Pools bier of een glas karnemelk past goed bij dit stevige gerecht.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**