



## 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
<b>45'</b>	<b>50'</b>	<b>6</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

Voor de rijstepap:

150 g rondkorrelrijst

250 ml water

500 ml volle melk

zout naar smaak

Voor het deeg:

150 g roggemeel

50 g tarwebloem

120 ml lauw water

1 kl zout

Voor de eierboter:

2 hardgekookte eieren

50 g zachte boter

zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kook de rijst in het water op middelhoog vuur tot het vocht volledig is opgenomen. Voeg de melk toe en laat op laag vuur, onder regelmatig roeren, ongeveer 30 minuten sudderen tot een dikke, romige pap. Breng op smaak met zout en laat volledig afkoelen.
- 2.** Meng voor het deeg het roggemeel, de tarwebloem en het zout in een kom. Voeg het lauwe water geleidelijk toe en kneed tot een stevige, gladde bal. Dek af en laat 15 minuten rusten.
- 3.** Verwarm de oven voor op 250 graden (boven- en onderwarmte).
- 4.** Rol het deeg op een licht bebloemd werkblad zeer dun uit (ongeveer 2 mm). Steek er ronde lapjes van ongeveer 12 cm diameter uit.
- 5.** Schep een ruime eetlepel afgekoelde rijstepap in het midden van elk lapje en laat een rand van ongeveer 1,5 cm vrij. Knijp de zijranden omhoog en plooi ze in kleine golfjes zodat een bootje met een open midden ontstaat.
- 6.** Leg de pasteitjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 15 tot 20 minuten in de voorverwarmde oven tot de randen goudbruin en licht knapperig zijn.
- 7.** Prik de hardgekookte eieren fijn met een vork en meng ze goed door de zachte boter. Breng op smaak met een snufje zout.
- 8.** Bestrijk de pasteitjes meteen na het bakken, terwijl ze nog warm zijn, met de eierboter en serveer.

**Tip**

Zorg dat de rijstepap volledig is afgekoeld voor je ze op het deeg schept, anders wordt het deeg week en scheurt het tijdens het plooiën. Je kunt de pap ook de dag voordien bereiden en koud bewaren.

**Lekker met**

Serveer warm of op kamertemperatuur, traditioneel bij een kop zwarte koffie.

**Dranktip**

Een kop stevige filterkoffie is de klassieke Finse begeleider bij deze pasteitjes.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)