



Poolse dumplings (pierogi)

Poolse dumplings zijn een populair gerecht met Kerstmis. Je serveert ze bijvoorbeeld met zure room.

Ingrediënten voor het deeg* (voor 70 kleine dumplings):



500 g tarwemeel (type 500)



250 ml heet water



+/- 4 eetlepels* plantaardige olie (50 ml)



+/- 0,5 theelepel* zout



suiker



melk

Ingrediënten voor de vleesvulling* (voor 70 kleine dumplings):



800 g rund- of varkensvlees



+/- 2 grote uien (maximum 400 g)



look



wortelen



+/- 4 eetlepels* plantaardige olie



1 theelepel* zout



0,5 theelepel* peper



kruiden (tijm, marjolein, selderijzout, peterselie ...)

Recept:

Maak eerst het deeg*:

1. Doe het tarwemeel in een kom*.
2. Voeg* de olie, het zout, de suiker en de melk toe.
3. Giet* het hete water erover.
4. Meng* met je handen tot je deeg* hebt.
5. Het deeg moet zacht* zijn en mag niet plakken*.
6. Laat +/- 10 minuten afkoelen*.
7. Rol* het deeg* uit in dunne vellen.

Maak de vulling*:

1. Snijd* het vlees in kleine stukken.
2. Voeg* zout en peper toe en meng* goed.
3. Bak* de uien, look en wortelen in de olie. Voeg* het vlees toe en laat even meebakken.

Maak nu de dumplings:

1. Steek* cirkels* van 2,5 centimeter uit het deeg*.
2. Leg vulling* op de helft* van elke cirkel deeg*.
3. Vouw* de andere helft* over de vulling*.
4. Vouw* de randen toe.
5. Kook* de dumplings 10 minuten in water met een beetje zout.

Woordenschat:

* afkoelen: koud laten worden

* bakken: iets heet laten worden in olie totdat je het kunt eten

* (het) deeg: een mengsel van meel en water. Je kan er brood of koek mee maken.

* gieten: in een stroom uit een beker, emmer ... laten komen

* (de) helft: 50 %

* koken: warmer laten worden dan 100 °C

* mengen: door elkaar doen zodat het 1 geheel wordt

* plakken: vast blijven zitten

* (de) rand: het buitenste deel

* snijden: met een mes in stukken verdelen

* toevoegen: bij iets doen





* uitrollen: openrollen, het plat maken door erover te rollen met een deegrol*

* uitsteken: verwijderen, wegnemen uit iets anders

* vouwen: iets dubbelslaan en de delen ervan tegen elkaar drukken

* (de) vulling: ingrediënten die je in het deeg, de kip, de paprika etc. doet

* zacht: als het van vorm verandert als je erop drukt

* (de) cirkel	
* (de) deegrol	
* (de) eetlepel	
* (de) theelepel	
* (de) kom	