



Roemenië

Plăcintă cu brânză

Kaastaart

400 gr. bloem
1 tl. zout
5 el. olie
500 gr. Hüttenkäse/Cottage cheese
6 eieren
3 lente-uitjes
300 gr. “feta” van koemelk

Zeef de bloem in een kom. Doe er 1 tl. zout en 4 el. olie bij. Verwarm 1 - 2 dl. water tot handwarm. Giet een beetje van dat water bij de bloem en begin te kneden. Blijf steeds, al knedend, kleine beetje water toevoegen tot je een zacht en wat kleverig deeg hebt. Leg het op een met bloem bestoven plank, dek het af met een doek en laat het een kwartier rusten. Let erop dat het op een tochtvrije, warme plek ligt, dus ramen en deuren dicht houden.

Na de rusttijd kneed je het opnieuw tot het deeg egaal glad is. Zo nodig gebruik je een klein beetje extra bloem. Verdeel de deegbal in tweeën en laat ze, afgedekt, nog eens tien minuten rusten.

Rol de ballen uit tot grote lappen met een dikte van 3 - 4 mm. Bestrijk ze goed met de laatste lepel olie (of iets meer, als nodig) en laat ze nog eens 10 minuten rusten.

Ondertussen maak je de kaasvulling. Meng de twee soorten kaas met 5 van de eieren, 1 tl. zout en de gehakte lente-uitjes.

Leg een keukendoek op de tafel. Daarop leg je een lap deeg. Vorm nu met je handen de lap deeg tot een zo groot mogelijke ovale vorm, voorzichtig trekkend en masserend aan de randen, waarbij de keukendoek er is om te helpen dat het deeg niet stuk gaat.

Verdeel de helft van het kaasmengsel over de deeglap. verkruimel er de feta over.

Nu komt het oprollen. De bedoeling is dat je het deeg in de lengte oprolt, en aan beide kanten, zodat je straks twee lange rollen hebt die aan elkaar vast zitten. Begin aan een kant. Schud voorzichtig met het doek zodat de rand loslaat, en rol het dan met behulp van het doek naar binnen op. Halverwege stop je en doe je aan de andere kant hetzelfde.

www.ajvar.nl



Roemenië

Snij de rollen in 3 of 4 stukken, zodat ze in je ovenschaal passen. Vet die ovenschaal in met olie en leg de rollen er dicht naast elkaar in. Klop het overgebleven ei los en bestrijk er de rollen ermee.

Zet de kaastaart in een op 190°C. voorverwarmde oven en bak ze in ongeveer 15 minuten goudbruin.

Is je plăcintă cu brânză goed, dan haal je ze uit de oven. Leg een schotel of plaat op je bakvorm en keer het om, dan ligt je taart er netjes bij en kan je ovenschaal vast in de vaatswasser. Laat het even afkoelen en snij de taart in stukken.

Deze Roemeense kaastaart kun je zowel warm als koud eten. Opwarmen gaat snel en gemakkelijk in de magnetron.