Roemenië

Papanasi cu branza fierti

Zoete gekookte kaasknoedels

250 gr. feta van koemelk
1 ei
2 el. bloem
2 el. griesmeel
fijngeraspte schil van 1 citroen
2 zakjes vanillesuiker
1 tl. zout
50 gr. boter
100 gr. paneermeel
3 el. suiker (of meer, naar smaak)

Zet om te beginnen een grote pan met gezouten water (zo'n 4 liter, zodat je straks alle balletjes tegelijkertijd kunt koken) op het vuur. Tegen de tijd dat het water kookt zijn je kaasknoedeltjes er klaar voor, zo weinig werk is het eigenlijk.

Laat de kaas uitlekken en prak hem fijn met een vork. Meng hem met het ei, 1 tl. zout, 1 zakje vanillesuiker, de geraspte citroenschil, de bloem en het griesmeel. Kneed het tot een stevig deeg dat glad is en niet meer plakt. Als het te nat is doe je er nog wat bloem doorheen.

Strooi wat bloem op een werkblad en vorm van het deeg een lange rol met een doorsnee van ongeveer 4 cm. Snij van deze rol steeds stukjes deeg af, van zo’n 3 cm. dikte. Rol er keurige balletjes van.

Doe alle papanasii in één keer in het kokende water. Gebruik een brede houten spatel om te zorgen dat ze niet aan de bodem blijven kleven. Zodra het water weer kookt gaat het deksel erop. Laat ze zo’n 7-8 minuten koken, of tot ze boven komen drijven. Zet dan meteen het vuur af en laat ze met het deksel op de pan nog 5-6 minuten staan. Daardoor zwelt het griesmeel nog wat op en worden ze lekker mals.

Terwijl de papanasii rusten in het hete water smelt je de boter in een koekenpan. Doe er het paneermeel bij en laat het onder voortdurend roeren bakken, zo'n 2-3 minuten. Als het paneermeel goudbruin is geworden haal je het wat uit elkaar en roer je er drie eetlepels (of meer, zo veel als je lekker vindt) door, en het tweede zakje vanillesuiker.

Rol de uitgelekte kaasknoedels goed door het gezoete paneermeel en zet ze dan meteen op tafel, want het is zonde om ze koud te laten worden.