

Bougatsa

Nodig: 6 groene kardamomzaadjes, fijngemaakt – 400 ml melk – 50 g suiker – 80 g griesmeel – 1 ei – 2 el boter – 8 blaadjes fillodeeg. Om te garneren: poedersuiker en kaneel.

De kardamomzaadjes in een pan doen en 1 min verhitten. De melk en de suiker erbij doen en roerend aan de kook brengen. De griesmeel in de kokende melk doen en zolang roeren tot een gladde griesmeelpap ontstaat. De pan van het vuur nemen en het ei en een el boter in de iets afgekoelde pap doen. Met garde doorroeren. De rest van de boter laten smelten (magnetron: paar seconden) en in schaalje wegzetten. Een bakvorm met twee filloblaadjes beleggen. De andere velletjes zo eromheen (tegen de rand) schikken dat ze half over de rand vallen. Alle velletjes insmeren met de gesmolten boter. De griesmeelpap erin doen en goed verdelen. De filloblaadjes na elkaar eroverheen klappen en met boter insmeren. Zo'n 10-15 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden bakken. Het gebak in vierkantjes snijden, op een bord doen en met poedersuiker en kaneel bestrooien.