

Ingrediënten

3 eieren 300 g suiker 90 g griesmeel 1 vanillestokje (of 2 zakjes vanillesuiker) geraspte schil en sap van 1 citroen 1 liter melk zout 150 g boter 1 zakje filo-deegvellen (/- 450 g verkrijgbaar bij AH) 1 pijpkaneeel

Tijd: > 1 uur
Keuken: Grieks
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Ghalaktobourekó

Melkpasteitjes uit Griekenland 30 stuks

Hulpmiddelen

Pan oven enz

Vorbereiding

Citroen raspen en persen

Bereidingswijze

Klop de eieren in een kom en klop ze met 200 g zuiker schuimig. Voeg al roerend het griesmeel in een dun straaltje toe. Krab de vanille uit het stokje. Roer de melk, vanille, het citroenrasp en een mespunt zout door de eieren. Giet het mengsel in een pan, voeg het vanillestokje toe en breng al roerend aan de kook. Haal de pan van het vuur wanneer het mengsel dikker wordt en verwijder het vanillestokje. Laat het mengsel onder af en toe roeren afkoelen. Vet een groot bakblik in met boter. Verwarm de oven voor op 180 graden Celcius. Laat de boter smelten. Haal de filovellen uit de verpakking en vouw ze open. Besprenkel ze met water. Dek ze af met een vochtige doek en laat ze even rusten. Bekleed dan met de helft van de deegvellen de bodem van het bakblik. Bestrijk steeds ieder vel met gesmolten boter. Laat de randen van de deegvellen over de rand van het bakblik hangen. Verdeel het melkmengsel over het deeg. Klap de deegranden naar binnen en bestrijk ze met boter. Dek de pastei af met de resterende deegvellen, eveneens met boter bestreken. Snijd de randen af of klap ze naar beneden. Bak de pastei 35-40 minuten midden in de oven tot hij lichtbruin kleurt. Breng ondertussen 1 1/4 dl water met 100 g suiker, het uitgeperste en gezeefde citroensap en het pijpkaneeel aan de kook. Laat de siroop ca. 2 minuten flink koken en vervolgens afkoelen. Besprenkel de hele pastei met de siroop en laat hem afkoelen. Serveer de pastei in driehoekjes.

Serveertips

Met ijs en slagroom