Pizokel met salieboter

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	4

Graubündense pizokel met salieboter en bergkaas: een rustiek, nootachtig en aromatisch gerecht dat snel en gemakkelijk te maken is.

Deeg

300 g magere kwark

3 eieren

50 ml melk

200 g boekweitmeel

100 g gewone witte bloem

1 tlp zout

1 snufje gemalen nootmuskaat

Pizokel

water

zout, voor kookwater

Salieboter

50 g boter

1 ui, fijngehakt

3 takjes salie, Bladeren fijngehakt

50 g Graubündense bergkaas, grof geraspt

een beetje bieslook, fijngehakt

een beetje knapperige gebakken uien

Deeg

Meng magere kwark, eieren en melk in een kom. Voeg boekweitmeel, gewoon wit meel, zout en nootmuskaat toe en roer vervolgens met een houten lepel tot een glad deeg. Dek deeg af en laat het ongeveer 30 minuten rusten.

Pizokel

Breng water aan de kook in een pan op hoog vuur (niveau P) en voeg zout toe. Verlaag de hitte (niveau 7). Plaats een ovenrooster boven de pan. Vul een spuitzak met het deeg en knip de punt af om een opening van ongeveer 1½ cm te creëren. Spuit het deeg in lange strengen op het ovenrooster, één portie per keer, en druk het voorzichtig in het water met behulp van een deegschraper. Laat de pizokel sudderen tot ze naar de oppervlakte komen, verwijder ze met een schuimspaan, laat uitlekken en houd ze warm. Herhaal totdat al het deeg is gebruikt.

Serveren

Verhit boter in een antiaanbakpan op hoog vuur (stand 7). Voeg de ui toe en bak gedurende ongeveer 3 minuten tot deze goudbruin is. Voeg salie toe en bak nog 2 minuten. Voeg pizokel toe en hussel om te mengen. Schik de pizokel op borden en bestrooi met bergkaas, bieslook en krokante uitjes.

Accessoires

Grote kookpan en ovenrooster

anti-aanbak koekenpan (28 cm ø)

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	07.04.2026